



K a t a l o g 2 0 0 8 / 2 0 0 9

**C a t a l o g u e
2 0 0 8 / 2 0 0 9**

**C a t a l o g u e
2 0 0 8 / 2 0 0 9**

 **GIESSER
MESSER**

**W i e w i r
w u r d e n , w a s
w i r s i n d**

**T h e s t o r y o f
G i e s s e r**

**L ' h i s t o i r e d e
G i e s s e r**

**Am 18.11.1776 beantragt Johannes Giesser
das Bürgerrecht der Stadt Winnenden.**

Johannes Giesser applies for
the citizenship of the city of Winnenden.

Johannes Giesser devient citoyen de la ville
de Winnenden.

1776



1865

**Gottlob Giesser eröffnet das
Stahlwarenfachgeschäft mit
eigener Produktionswerkstatt.**

Gottlob Giesser opens a cutlery-
store with own production
workshop.

Gottlob Giesser ouvre un maga-
sin de coutellerie avec son
atelier de production.

1934

**Johannes
Giesser über-
nimmt die Herstel-
lung von Handmessern
mit feststehender Klinge.**

Johannes Giesser starts
a production of handknives
with fixed blades.

Johannes Giesser com-
mence la production de
couteaux à lame fixe.



1936

**Entwicklung des rostfreien
Messerstahls zusammen mit Böhler
Edelstahl, Österreich.**

Development of stainless knife steel
in cooperation with Böhler Edelstahl,
Austria.

Développement d'un acier à couteau
inoxydable, en coopération avec la
maison Böhler Edelstahl, Autriche.



1950

Klingenhärtung im heißen Salzbad.

Hardening of the blades in a hot salt bath.

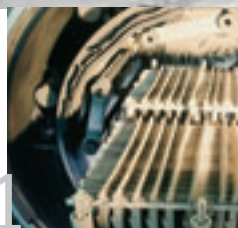
Trempe des lames dans un bain salin chaud.

1961

Erster Erweiterungsbau wird eingeweiht.

Inauguration of our first Building
Annex.

Inauguration de la première Annexe à
notre Immeuble.



1981

**Erhebliche Qualitätsverbesserung durch die erste
Vakuumhärtungsanlage.**

The new vacuum hardening technology – a big leap
towards higher quality.

Un pas important vers une amélioration de la qualité
grâce à la première installation de trempe sous vide.



1998

Firmengebäude im Corporate Design.

Company building in Corporate Design.

Bâtisse de la Cie. dans notre Design Corporatif.

Hermann
Giesser



Für jeden Schnitt das passende Profi-Werkzeug.

For every cut, the right professional tool.

Pour chaque coupe, l'outil professionnel convenable.

Hans-
Joachim
Giesser



**Auf zu neuen Ufern:
Einweihung von Werk I in
Winnenden-Hertmannsweiler mit
eigener Spritzgussfertigung.**

**Inauguration of Plant I in
Winnenden-Hertmannsweiler with
own handle molding station.**

**Inauguration de la nouvelle
Usine I à Winnenden-Hertmanns-
weiler avec sa propre production
de meulage par injection.**

2004



2008

**Hohe Nachfrage und starkes Wachstum
erfordern mehr Mitarbeiter und neue
Produktionsanlagen.**

**High demand and strong growth require more
staff and additional production equipment.**

**Une demande soutenue et une progression
importante nécessitent plus de collaborateurs
et de nouvelles unités de production.**

Wie unsere Profimesser hergestellt werden

How quality
cutlery is
manufactured

On obtient
ainsi un
couteau de
longue durée



1

Aus erstklassigem Chrom-Molybdän-Stahl werden die Rohklingen gestanzt.

Raw blades are stamped from first class chrome-molybdenum steel.

Les lames brutes sont estampées d'une bande d'acier en chrome-molybdène de première qualité.



2

Die Vakuum-Härtung:
Je gleichmäßiger die Härtung, desto besser die Schnittfähigkeit.
Deshalb arbeiten wir mit der modernsten Härtetechnologie der Welt – der Wärmebehandlung im Vakuum.

Vacuum hardening:
The more even the blade is, the better the knife holds its edge.
This is the reason why we use the latest high-tech vacuum tempering process.

Le trempage sous vide:
Plus le trempage est homogène, meilleure est la tenue de coupe.
C'est pourquoi nous travaillons avec la technologie de trempage la plus moderne dans le monde à l'heure actuelle: le traitement thermique sous vide.

Der Schliff: Den Vorschliff besorgt die Maschine: vollautomatisch und präzise. Der zweite Schliff aber wird von Hand ausgeführt – feinfühlicher als dies eine Maschine je könnte.

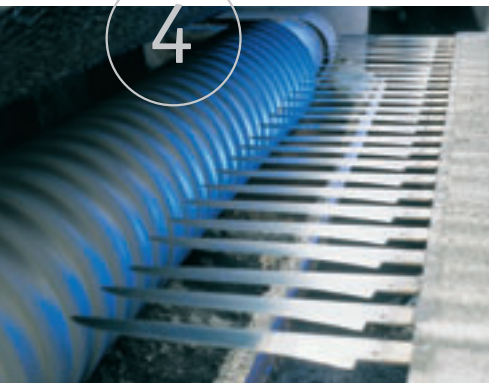
The grinding: The grinding of the blade is a fully automatic precision process. The second step of grinding is done by a master-grinder. The blade is finished by hand with experience and know-how in the old-world tradition – better than any machine could accomplish.

L'aiguillage: La machine procède au dégrossissage. Tout se fait automatiquement et avec la plus grande précision. La deuxième étape est effectuée par un maître-affuteur. La lame est finie à la main avec le savoir-faire et l'expérience de nombreuses années de tradition.



3

4



Die Politur: Den Glanz besorgt die Poliermaschine. So wird die Oberfläche makellos glatt. Und das hat viele Vorteile: Rost kann sich nicht festsetzen und die Klinge ist leicht zu reinigen.

The polishing: The finish is achieved by a polishing machine which ensures a smooth and flawless finish. The advantages: rust will not form in the blade and it is easier to clean the knife.

Polissage: La polisseuse donne un éclat incomparable. On obtient ainsi une surface lisse et sans défauts. D'où de nombreux avantages: la rouille ne peut se former et la lame est facile à nettoyer.

Der Griff: Wir bieten für jeden Einsatz den richtigen Griff. Ergonomie und Rutsicherheit sind für uns oberstes Gebot.

The handle: For every work the right handle and always a good grip. Ergonomically shaped and slip-proof.

Le manche: Pour chaque tâche, le bon manche sécuritaire, ergonomique et en matériel anti-glisce.



Die Hygiene: Unsere Produkte entsprechen der Lebensmittelbedarfsgegenstände-Verordnung. Farbige Messergriffe verbessern die Hygiene in der lebensmittelverarbeitenden Industrie.

Our products meet international standards and regulations. Colour coded handles improve hygiene in food processing industry.

Hygiène: nos produits rencontrent toutes les normes de l'industrie. Les manches en couleurs assorties contribuent à améliorer l'hygiène en production alimentaire.

5

Der Handabzug und die Ätzung: Der Handabzug für eine perfekte Schneide erfolgt von Meisterhand.

Honing and etching: The honing done by the hand of a master craftsman guarantees a perfect blade.

L'aiguisage manuel par un Maître-Aiguiser garantit un tranchant parfait.

7



GIESSER
MADE IN GERMANY
A0917785
8270/00

Das Zeichen für Spitzenqualität

Our seal for highest quality

Notre marque de très haute qualité

Alles für den Metzger

**Everything for
the butcher**

**Tout pour
le boucher**





Fleischermesser

Butcher Knives

Couteaux
de bouchers



205 pp

Linoleummesser

Linoleum Knife

Couteau à linoléum



cm	7	
inch	2 ³ / ₄	
	●	

2015

Zuschneidemesser

Butcher Knife

Couteau à dépouiller



cm	16	18	21	
inch	6 ¹ / ₄	7	8 ¹ / ₄	
	●	●	●●	

2005

Zuschneidemesser

Breaking Knife

Couteau à dépouiller



cm	20	22	25	
inch	7 ³ / ₄	8 ³ / ₄	9 ³ / ₄	
	●●●	●●●	●●●	

2015

Zuschneidemesser

Butcher Knife

Couteau à dépouiller



cm	27	30	36	
inch	10 ¹ / ₂	11 ³ / ₄	14	
	●	●	●	

2005 wwl

Zuschneidemesser mit Kullenschliff

Breaking Knife scalloped edge

Couteau à dépouiller alvéolé



cm	20	22	25	
inch	7 ³ / ₄	8 ³ / ₄	9 ³ / ₄	
	●●	●●	●●●	

2025

Hautmesser

Skinning Knife

Couteau à dépouiller



cm	15	18	
inch	6	7	
	●●	●●	

2008

Zuschneidemesser „BodyGuard“

Breaking Knife „BodyGuard“

Couteau à dépouiller „BodyGuard“



cm	20	25	
inch	7 ³ / ₄	9 ³ / ₄	
	●	●	

2100

Hautmesser

Skinning Knife

Couteau à dépouiller et dépiler



cm	21	
inch	8 ¹ / ₄	
	●	

2105

Abhäutemesser

Skinning Knife

Couteau à dépouiller et dépiler



cm	13	16	18	21	24
inch	5	6 1/4	7	8 1/4	9 1/2
	● ●	● ●	● ● ● ● ● ●	● ● ●	● ●

2105 ww1

Abhäutemesser mit Kullenschliff

Skinning Knife scalloped edge

Couteau à dépouiller alvéolé



cm	18	21
inch	7	8 1/4
	●	●

2205

Abhäutemesser

Skinning Knife

Couteau à dépouiller



cm	16	18	21
inch	6 1/4	7	8 1/4
	●	●	●

2275

Fischfiliermesser

Fish Slicer

Couteau à filer le poisson



cm	18	21
inch	7	8 1/4
	●	● ● ●

Butcher Knives

Couteaux de bouchers

2285

Fischfiliermesser

Fish Slicer

Couteau à filer le poisson



cm	18	21
inch	7	8 1/4
	● ●	● ●

2400

Schlachtmesser

Butcher Knife

Couteau de boucher et à dépouiller



cm	16
inch	6 1/4

2405

Schlachtmesser

Butcher Knife

Couteau de boucher et à dépouiller



cm	16	18
inch	6 1/4	7
	● ● ●	● ●

2 5 0 3

Ausbeinmesser, Spezialgriff
Boning Knife, special handle
Couteau à désosser, manche spécial



mittel · medium · moyenne

cm	13	15	
inch	5	6	
	●	●●	

2 5 0 8

Ausbeinmesser „BodyGuard“
Boning Knife „BodyGuard“
Couteau à désosser «BodyGuard»



mittel · medium · moyenne

cm	13	15	
inch	5	6	
	●	●	

2 5 0 4

Ausbeinmesser, Spezialgriff
Boning Knife, special handle
Couteau à désosser, manche spécial



mittel · medium · moyenne

cm	13	15	
inch	5	6	
	●●●	●●	

2 5 0 9

Ausbeinmesser, gerader Griff
Boning Knife, straight handle
Couteau à désosser, manche droit



mittel · medium · moyenne

cm	13	15	
inch	5	6	
	●●●●●	●●●●	

2 5 0 5

Ausbeinmesser
Boning Knife
Couteau à désosser



mittel · medium · moyenne

cm	10	13	15	
inch	4	5	6	
	●●	●●●●○	●●●●●	

2 5 0 9 w w l

Ausbeinmesser mit Kullenschliff
Boning Knife scalloped edge
Couteau à désosser alvéolé



cm	13	
inch	5	
	●	

2 5 0 5 w w l

Ausbeinmesser mit Kullenschliff
Boning Knife scalloped edge
Couteau à désosser alvéolé



mittel · medium · moyenne

cm	13	15	
inch	5	6	
	●●	●●	

2 5 1 3

Ausbeinmesser
Boning Knife
Couteau à désosser



stark · stiff · forte

cm	13	15	
inch	5	6	
	●	●	

2 5 1 4

Ausbeinmesser, Spezialgriff
Boning Knife, special handle
Couteau à désosser, manche spécial



stark · stiff · forte

cm	15
inch	6

**2 5 3 4**

Ausbeinmesser, Spezialgriff
Boning Knife, special handle
Couteau à désosser, manche spécial



sehr flexibel · highly flexible · extra flexible

cm	13
inch	5

**2 5 1 5**

Ausbeinmesser
Boning Knife
Couteau à désosser



stark · stiff · forte

cm	13	15	17
inch	5	6	6 3/4

**2 5 3 5**

Ausbeinmesser
Boning Knife
Couteau à désosser



sehr flexibel · highly flexible · extra flexible

cm	13	15
inch	5	6

**2 5 1 5 w w l**

Ausbeinmesser mit Kullenschliff
Boning Knife scalloped edge
Couteau à désosser alvéolé



stark · stiff · forte

cm	13	15	17
inch	5	6	6 3/4

**2 5 3 5 w w l**

Ausbeinmesser mit Kullenschliff
Boning Knife scalloped edge
Couteau à désosser alvéolé



sehr flexibel · highly flexible · extra flexible

cm	13	15
inch	5	6

**2 5 1 9**

Ausbeinmesser, gerader Griff
Boning Knife, straight handle
Couteau à désosser, manche droit



stark · stiff · forte

cm	13	15
inch	5	6

**2 5 3 9**

Ausbeinmesser, gerader Griff
Boning Knife, straight handle
Couteau à désosser, manche droit



sehr flexibel · highly flexible · extra flexible

cm	13	15
inch	5	6



2 6 0 3

Ausbeinmesser, Spezialgriff
Boning Knife, special handle
Couteau à désosser, manche spécial



cm	15	
inch	6	

2 6 0 5 f w w l

Ausbeinmesser mit Kullenschliff
Boning Knife scalloped edge
Couteau à désosser alvéolé



flexibel · flexible · flexible

cm	15	
inch	6	

2 6 0 5

Ausbeinmesser
Boning Knife
Couteau à désosser



cm	15	18	
inch	6	7	

2 6 0 8 w w l

Ausbeinmesser mit Kullenschliff
„BodyGuard“
Boning Knife scalloped edge
“BodyGuard”
Couteau à désosser alvéolé
«BodyGuard»



cm	15	
inch	6	

2 6 0 5 w w l

Ausbeinmesser mit Kullenschliff
Boning Knife scalloped edge
Couteau à désosser alvéolé



cm	15	18	
inch	6	7	

2 6 1 5

Ausbeinmesser
Boning Knife
Couteau à désosser



spitz & flexibel · pointed & flexible · pointu & flexible

cm	15	
inch	6	

2 6 0 5 f

Ausbeinmesser
Boning Knife
Couteau à désosser



flexibel · flexible · flexible

cm	15	
inch	6	

3 0 0 0

Stechmesser
Sticking Knife
Couteau à saigner



cm	13	16	18	21	
inch	5	6 1/4	7	8 1/4	

Weiche Schale – harter Kern

Soft coat – solid core

Une enveloppe douce – un noyau massif

PrimeLine

**Fortlaufende
Nummerierung**

Serially numbered

Numérotation de série

**NEU: Antimikrobielle Ausrüstung
mit Sanitized® Silver**

NEW: Antimicrobial precondition
with Sanitized® Silver

NOUVEAU: traitement antimicrobien
Sanitized® Silver

**2 Griffversionen mit
unterschiedlicher Schutz Nase**

Two different versions of handles
with and without protection

2 versions de manche avec
butée de protection différentes

**Weicher und rutsch-
sicherer Griff mit hartem
Kern für absolute Stabilität**

Soft and slide-proof
handle with a solid core
for absolute stability

Manche doux et antidérapant
à noyau dur, pour
une stabilité absolue

NEU:

**Griff mit antibakte-
rieller Ausrüstung**

NEW:

**Handle with anti-
bacterial precondition**

NOUVEAU:

**manche à revêtement
antibactérien**



**GIESSER
MESSER**

Alles im Griff

Ideal für alle industriellen Akkord-Ausbeinarbeiten

PrimeLine

Ideal for all industrial piecework boning

Idéal pour toutes les opérations de désossage
industrielles à la tâche

Kurze Griffnase

Artikel-Nummer 11...

Short handle guard

Article code 11...

Butée courte

Référence article 11...



Lange Griffnase

Artikel-Nummer 12...

Long handle guard

Article code 12...

Butée longue

Référence article 12...



Kurze Griffnase

Short handle guard / Butée courte

1 1 2 5 0

Ausbeinmesser flexibel

Boning Knife flexible

Couteau à désosser flexible

cm	13	15
inch	5	6
	● ● ●	● ● ●



1 1 2 5 1

Ausbeinmesser stark

Boning Knife stiff

Couteau à désosser rigide

cm	13	15
inch	5	6
	● ● ●	● ● ●



1 1 2 5 3

Ausbeinmesser sehr flexibel

Boning Knife very flexible

Couteau à désosser très flexible

cm	13	15
inch	5	6
	● ● ●	● ● ●



1 1 2 0 0

Zuschneidemesser

Breaking Knife

Couteau à filet

cm	20
inch	7 3/4
	● ● ●



NEU: Griff mit antibakterieller Ausrüstung

PrimeLine



NEW: Handle with antibacterial precondition

NOUVEAU: manche à revêtement antibactérien

Lange Griffnase

Long handle guard / Butée longue

1 2 2 5 0

Ausbeinmesser flexibel
Boning Knife flexible
Couteau à désosser flexible

cm	13	15
inch	5	6
	● ● ●	



1 2 2 5 1

Ausbeinmesser stark
Boning Knife stiff
Couteau à désosser rigide

cm	13	15
inch	5	6
	● ● ●	



1 2 2 5 3

Ausbeinmesser sehr flexibel
Boning Knife very flexible
Couteau à désosser très flexible

cm	13	15
inch	5	6
	● ● ●	



1 2 2 0 0

Zuschneidemesser
Breaking Knife
Couteau à filet

cm	22	25
inch	8 3/4	9 3/4
	● ● ●	



1 2 2 6 0

Ausbeinmesser, breite Form, stark
Boning Knife, wide blade, stiff
Couteau à désosser, large, rigide

cm	15
inch	6
	● ● ●



1 2 2 6 0 w w l

Ausbeinmesser mit Kullenschliff
Boning Knife, scalloped edge
Couteau à désosser, lame alvéolée

cm	15
inch	6
	● ● ●



1 2 3 1 6

Ausbeinmesser, gerade Form, stark
Boning Knife, straight, stiff
Couteau à désosser, forme droite, rigide

cm	15
inch	6
	● ● ●



1 2 3 0 0

Stechmesser
Sticking Knife
Couteau à saigner

cm	18	21
inch	7	8 1/4
	● ● ●	



1 2 3 0 8

Stechmesser
Sticking Knife
Couteau à saigner

cm	15
inch	6
	● ● ●



PrimeLine



NEU:

Griff mit antibakterieller Ausrüstung

- konsequente Weiterentwicklung für mehr Hygiene in der Fleischwirtschaft
- hoher und dauerhafter antibakterieller Schutz auf Silber-Basis
- vermindert das Risiko der Kreuzkontamination
- entspricht der aktuellen Lebensmittel-Bedarfsgegenständeverordnung



NEW:

Handle with antibacterial precondition

- logically consistent development for more hygiene in the food service industry
- high and permanent antibacterial protection on silver basis
- reduces the risk of cross-contamination
- meets the current legal standards
- optimized product without any extra cost



NOUVEAU:

manche à revêtement antibactérien

- une évolution pragmatique pour plus d'hygiène dans la filière viande
- protection antibactérienne élevée et durable à base d'argent
- réduit le risque de contamination croisée
- conforme à l'ordonnance allemande sur les biens de consommation alimentaires
- optimisation de produit sans répercussions de coût



**GIESSER
MESSER**

Alles im Griff

3 0 0 2

Stechmesser

Sticking Knife

Couteau à saigner



cm	18	21	
inch	7	8 1/4	
	●	●	

3 0 0 5

Stechmesser

Sticking Knife

Couteau à saigner



cm	13	16	18	
inch	5	6 1/4	7	
	● ● ● ● ●	● ● ● ● ● ●	● ● ● ● ● ●	

3 0 0 5

Stechmesser

Sticking Knife

Couteau à saigner



cm	21	24	30	
inch	8 1/4	9 1/2	11 3/4	
	● ● ● ● ●	● ● ● ● ● ●	● ●	

3 0 0 5 wwl

Stechmesser mit Kullenschliff

Sticking Knife scalloped edge

Couteau à saigner alvéolé



cm	16	18	
inch	6 1/4	7	
	●	●	

**S i c h e r h e i t s -
g r i f f N r . 3**

**S a f e t y H a n d l e
N o . 3**

**M a n c h e s p é c i a l
n o . 3**

► Verlängerte Schutznase verhindert Abrutschen
Extended guard prevents slipping of hand
Un garde allongé prévient les accidents

► Besonders langer Griff für große Hände
Extra long handle for bigger hands
Manche extra long pour mains plus larges



3 0 0 8

Stechmesser „BodyGuard“
Sticking Knife “BodyGuard”
Couteau à saigner «BodyGuard»



cm	16	18	21	
inch	6 1/4	7	8 1/4	
	●	●	●	

3 0 8 2

Stechmesser
Sticking Knife
Couteau à saigner



cm	18	22	
inch	7	8 3/4	
	●	●	

3 0 5 5

Kabeljaumesser
Cod Knife
Couteau à cabillaud



cm	18	
inch	7	
	●	

3 0 8 5

Stechmesser
Sticking Knife
Couteau à saigner



stark · stiff · forte

cm	11	13	15	
inch	4 1/4	5	6	
	● ●	● ● ● ●	● ● ● ●	

3 0 5 5 f

Kabeljaufiliermesser
Cod Filetting Knife
Couteau à filer le cabillaud



flexibel · flexible · flexible

cm	18	
inch	7	
	●	

3 0 8 5

Stechmesser
Sticking Knife
Couteau à saigner



stark · stiff · forte

cm	18	22	24	
inch	7	8 3/4	9 1/2	
	● ● ● ● ●	● ● ● ●	● ●	

3 0 8 0

Stechmesser
Sticking Knife
Couteau à saigner



stark · stiff · forte

cm	15	
inch	6	

3 1 0 0

Ausbeinmesser
Boning Knife
Couteau à désosser



cm	10	13	16	
inch	4	5	6 1/4	

3 1 0 5**Ausbeinmesser****Boning Knife****Couteau à désosser**

cm	10	13	16	
inch	4	5	6 1/4	
	● ●	● ● ● ● ● ● ● ●	● ● ● ● ● ● ● ●	

3 1 1 0 s**Ausbeinmesser, schwarzer Holzgriff****Boning Knife, black wooden handle****Couteau à désosser, manche en bois noir**

cm	15	
inch	6	

3 1 0 5**Ausbeinmesser****Boning Knife****Couteau à désosser**

cm	18	21	
inch	7	8 1/4	
	● ● ●	● ●	

3 1 1 5**Ausbeinmesser****Boning Knife****Couteau à désosser**

cm	15	
inch	6	
	●	

3 1 0 5 w w l**Ausbeinmesser mit Kullenschliff****Boning Knife scalloped edge****Couteau à désosser alvéolé**

cm	13	16	
inch	5	6 1/4	
	●	●	

3 1 6 0**Beinmesser****Boning Knife****Couteau à désosser**

cm	14	15	18	
inch	5 1/2	6	7	

3 1 0 5 f**Ausbeinmesser****Boning Knife****Couteau à désosser**

flexible Klingenspitze · flexible knife tip · pointe de lame flexible

cm	13	16	
inch	5	6 1/4	
	● ●	● ●	

3 1 6 3**Beinmesser, Spezialgriff****Boning Knife, special handle****Couteau à désosser, manche spécial**

cm	14	16	
inch	5 1/2	6 1/4	
	●	●	

3 1 6 8**Ausbeinmesser „BodyGuard“****Boning Knife „BodyGuard“****Couteau à désosser «BodyGuard»**

cm	16	
inch	6 1/4	
	●	

3 1 6 4**Beinmesser, Spezialgriff****Boning Knife, special handle****Couteau à désosser, manche spécial**

cm	16	
inch	6 1/4	
	●●	

3 1 6 9**Ausbeinmesser, gerader Griff****Boning Knife, straight handle****Couteau à désosser, manche droit**

cm	14	16	
inch	5 1/2	6 1/4	
	●●	●	

3 1 6 5**Beinmesser****Boning Knife****Couteau à désosser**

cm	12	14	
inch	4 3/4	5 1/2	
	●	●●●●	

3 1 8 5**Geflügelschlachtmesser****Poultry Knife****Couteau à volaille**

cm	10	
inch	4	
	●●●●●	

3 1 6 5**Beinmesser****Boning Knife****Couteau à désosser**

cm	16	18	
inch	6 1/4	7	
	●●●●●●	●●	

3 1 8 6**Geflügelschlachtmesser****Poultry Knife****Couteau à volaille**

cm	12	
inch	4 3/4	
	●●	

3 2 1 5

Beinmesser

Boning Knife

Couteau à désosser



flexibel · flexible · flexible

cm	15	
inch	6	

3 2 1 5 9 e 1 0 1

Beinmesser

Boning Knife

Couteau à désosser



cm	9	
inch	3 1/2	

3 2 1 5 s t

Beinmesser

Boning Knife

Couteau à désosser



starke Klinge · stiff blade · lame forte

cm	9	13	15	
inch	3 1/2	5	6	

3 2 3 5 z

Fischschuppenmesser

Fish Descaling Knife

Couteau à écailler le poisson



cm	15	
inch	6	

**S i c h e r h e i t s -
g r i f f N r . 4**

**S a f e t y H a n d l e
N o . 4**

**M a n c h e s p é c i a l
n o . 4**

► Leichtes Umgreifen

Easy to change grip

Changement facile de position

► Geringes Griffvolumen

Less volume in the handle

Pourtour du manche réduit



3 3 0 5**Pulmesser****Sticking Knife****Couteau à saigner**

stark, Facette · stiff, facet · forte, facette

cm	16	18	
inch	6 1/4	7	
	●	●	

3 4 0 5**Gekrösemesser****Tripe Knife****Couteau tripier**

Stahlknopf · steel button · bouton d'acier

cm	16		
inch	6 1/4		
	●		

3 3 0 8**Pulmesser „BodyGuard“****Sticking Knife „BodyGuard“****Couteau à saigner «BodyGuard»**

cm	13		
inch	5		
	●		

3 4 2 5**Gekrösemesser****Tripe Knife****Couteau tripier**

Kunststoffknopf · plastic button · bouton en plastique

cm	16		
inch	6 1/4		
	●		

3 3 5 3**Fischmesser****Fish Knife****Couteau à poisson**

cm	10	12,5	
inch	4	5	
	● ●	●	

3 4 2 6**Gekrösemesser****Tripe Knife****Couteau tripier**

Stahlknopf · steel button · bouton d'acier

cm	16		
inch	6 1/4		
	● ●		

3 3 5 3**Kohlmesser****Cabbage Knife****Couteau à choux**

cm	18	21	
inch	7	8 1/4	
	●	●	

3 4 2 7**Gekrösemesser****Tripe Knife****Couteau tripier**

cm	21		
inch	8 1/4		
	●		

675 r

Entvliesmesser
Pork Rind Knife
Glissnerf



675 L: für Linkshänder · for left handers · pour gauchers

cm	14	
inch	5 1/2	

**4000**

Schlachtmesser
Butcher Knife
Couteau à découper



cm	16	18	21	
inch	6 1/4	7	8 1/4	

4005

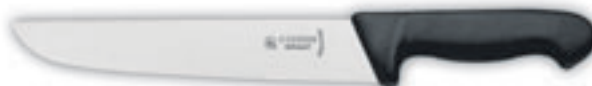
Schlachtmesser
Butcher Knife
Couteau à découper



cm	16	18	21	
inch	6 1/4	7	8 1/4	

**4005**

Schlachtmesser
Butcher Knife
Couteau à découper



cm	24	27	30	
inch	9 1/2	10 1/2	11 3/4	

**Body Guard**

Body Guard
handle

La Manche
Body Guard

► Kein Abrutschen der messerführenden Hand
mehr möglich

The hand controlling the knife can no longer slip
onto the blade

La main qui guide le couteau ne peut plus dérapier

► Sicherste Messerführung beim Ausbeinen,
Zerlegen, Zuschneiden

Safe cutting during deboning and separating
of meat

Tenue sûre lors du désossage et de la découpe

► Absolute Sicherheit auch beim Stoßen auf
Knochen oder härtere Gewebe im Schneidgut

Total safety even when hitting bone, sinews
or tendons

Sécurité totale même en butant contre des os
ou autres parties dures

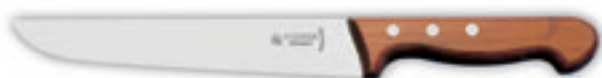


4 0 0 5 w w l**Schlachtmesser mit Kullenschliff****Butcher Knife scalloped edge****Couteau à découper alvéolé**

cm	21	24	
inch	8 1/4	9 1/2	
	●	●	

4 0 2 5 w w l**Schlachtmesser mit Kullenschliff****Butcher Knife scalloped edge****Couteau à découper alvéolé**

cm	21	24	27	
inch	8 1/4	9 1/2	10 1/2	
	●	●	●	

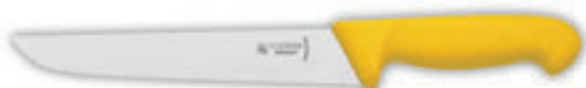
4 0 2 0**Schlachtmesser****Butcher Knife****Couteau à découper**

schmale Form · narrow shape · forme étroite

cm	18	21	24	
inch	7	8 1/4	9 1/2	

4 0 2 8**Schlachtmesser „BodyGuard“****Butcher Knife „BodyGuard“****Couteau à découper «BodyGuard»**

cm	21	24	
inch	8 1/4	9 1/2	
	●	●	

4 0 2 5**Schlachtmesser****Butcher Knife****Couteau à découper**

schmale Form · narrow shape · forme étroite

cm	16	18	21	24	
inch	6 1/4	7	8 1/4	9 1/2	
	● ●	● ● ● ● ●	● ● ● ● ● ● ●	● ● ● ● ● ● ● ●	

4 0 3 5**Rouladenmesser****Meat Slicer****Couteau à découper souple**

dünne, leichte Klinge · thin blade · lame mince

cm	21	
inch	8 1/4	
	● ●	

4 0 2 5**Schlachtmesser****Butcher Knife****Couteau à découper**

schmale Form · narrow shape · forme étroite

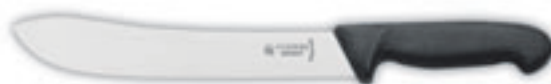
cm	27	30	32	36	
inch	10 1/2	11 3/4	12 1/2	14	
	● ● ● ●	● ●	●	●	

5 0 0 5**Speckmesser****Bacon Knife****Couteau à lard**

cm	32	
inch	12 1/2	
	●	

5 0 6 5**Bankmesser****Block Knife****Couteau à lard**

cm	21	26	32	36	
inch	8 1/4	10 1/4	12 1/2	14	
	●	●	●	●	

6 0 0 5**Blockmesser****Steak Knife****Couteau à découper**

cm	18	21	24	
inch	7	8 1/4	9 1/2	
	● ● ● ● ●	● ● ● ● ● ●	● ● ● ● ● ●	

6 0 0 5**Blockmesser****Steak Knife****Couteau à découper**

cm	27	30	
inch	10 1/2	11 3/4	
	● ● ● ● ●	● ● ● ● ● ●	

6 0 0 5 wwl**Blockmesser mit Kullenschliff****Steak Knife scalloped edge****Couteau à découper alvéolé**

cm	21	24	
inch	8 1/4	9 1/2	
	●	●	

K u l l e n m e s s e r**Scalloped edge knives****Couteaux avec lame alvéolé****► Bessere Schnitfführung**

Improved cutting

Meilleure performance

de coupe

► Luftpolster zwischen Klinge und Schneidgut

Air cushion between

blade and meat

Coussin d'air entre

la lame et la viande

► Höhere Produktivität

durch ermüdungsfreies

Arbeiten

Reduced effort –

higher productivity

Productivité

améliorée –

moins d'effort



7105**Wurstmesser****Ham Knife****Couteau à jambon**

cm	28	
inch	11 1/4	
	● ●	

7305 aw**Wurstmesser, angewellt****Ham Knife, partly serrated****Couteau à jambon, dentelure partielle**

cm	21	25	28	31	
inch	8 1/4	9 3/4	11 1/4	12 1/4	
	● ● ● ●	● ●	● ● ●	● ●	

7105 w**Wurstmesser mit Wellenschliff****Ham Knife wavy edge****Couteau à jambon ondulé**

cm	25	28	
inch	9 3/4	11 1/4	
	● ●	● ●	

7365**Filiermesser****Filleting Knife****Couteau à filet**

flexibel · flexible · flexible

cm	16	18	20	22	
inch	6 1/4	7	7 3/4	8 3/4	
	● ●	● ● ●	● ●	● ●	

7305**Wurstmesser****Ham Knife****Couteau à jambon**

cm	21	25	28	31	
inch	8 1/4	9 3/4	11 1/4	12 1/4	
	● ● ● ●	● ● ●	● ● ●	● ●	

7305 w**Wurstmesser mit Wellenschliff****Ham Knife wavy edge****Couteau à jambon ondulé**

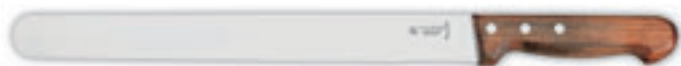
cm	21	25	28	31	
inch	8 1/4	9 3/4	11 1/4	12 1/4	
	● ●	● ●	● ● ●	● ●	

7700**Wurstmesser****Ham Slicer****Couteau à jambon**

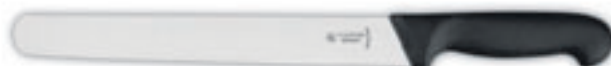
cm	28	
inch	11 1/4	

7705**Wurstmesser****Ham Slicer****Couteau à jambon**

cm	31	36	40	
inch	12 1/4	14	15 3/4	
	● ● ● ● ●	●	●	

7700 aw**Wurstmesser, angewellt****Ham Slicer, partly serrated****Couteau à jambon, dentelure partielle**

cm	28	
inch	11 1/4	

7705 aw**Wurstmesser, angewellt****Ham Slicer, partly serrated****Couteau à jambon, dentelure partielle**

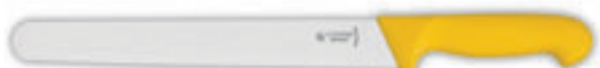
cm	22	25	28	31	36	40
inch	8 3/4	9 3/4	11 1/4	12 1/4	14	15 3/4
	●	● ● ● ● ●	● ● ● ● ●	● ● ● ● ●	●	●

7700 w**Wurstmesser mit Wellenschliff****Ham Slicer wavy edge****Couteau à jambon ondulé**

cm	28	
inch	11 1/4	

7705 w**Wurstmesser mit Wellenschliff****Ham Slicer wavy edge****Couteau à jambon ondulé**

cm	22	25	28	31	36
inch	8 3/4	9 3/4	11 1/4	12 1/4	14
	●	● ● ● ● ●	● ● ● ● ●	● ● ● ● ●	●

7705**Wurstmesser****Ham Slicer****Couteau à jambon**

cm	22	25	28	
inch	8 3/4	9 3/4	11 1/4	
	●	● ● ● ● ●	● ● ● ● ●	

7705 wwl**Wurstmesser mit Kullenschliff****Ham Slicer scalloped edge****Couteau à jambon alvéolé**

cm	22	25	28	31
inch	8 3/4	9 3/4	11 1/4	12 1/4
	●	●	●	●

7 7 2 5**Kebab-Messer****Kebab Knife****Couteau à Kebab**

cm	45	60	
inch	17 ³ / ₄	23 ¹ / ₂	
	●	●	

7 9 2 5**Salamimesser****Salami Slicer****Couteau à saucisson**

cm	36		
inch	14		
	●		

7 7 3 5**Spezialmesser****Special Knife****Couteau Special**

Klingenspitze beidseitig geschliffen · Knife tip cutting on both sides ·
Pointe de lame tranchante des deux côtés

cm	36	geeignet z. B. für Spikomat	
inch	14		
	●		

7 9 4 5**Leberwurstmesser****Sausage Knife****Couteau à saucisson**

cm	21		
inch	8 ¹ / ₄		
	● ●		

7 9 0 5**Salamimesser****Salami Slicer****Couteau à saucisson**

cm	28	30	
inch	11 ¹ / ₄	11 ³ / ₄	
	●	● ●	

7 9 4 5 w**Leberwurstmesser mit Wellenschliff****Sausage Knife wavy edge****Couteau à saucisson ondulé**

cm	21		
inch	8 ¹ / ₄		
	● ●		

7 9 0 5 w**Salamimesser mit Wellenschliff****Salami Slicer wavy edge****Couteau à saucisson ondulé**

cm	28	30	
inch	11 ¹ / ₄	11 ³ / ₄	
	●	●	

7 9 6 5**Leberwurstmesser****Sausage Knife****Couteau à saucisson**

cm	21		
inch	8 ¹ / ₄		
	● ● ●		

7965 aw

Leberwurstmesser, angewellt

Sausage Knife, partly serrated

Couteau à saucisson, dentelure partielle



cm	21
inch	8 1/4



7965 w

Leberwurstmesser mit Wellenschliff

Sausage Knife wavy edge

Couteau à saucisson ondulé



cm	21
inch	8 1/4



Hygiene

Colour Coding

Hygiène



Verbesserte **H**ygien durch Farbcodierung
Improved hygiene through colour coding
Hygiène améliorée grâce aux codes couleurs



Mehrere **A**rbeitsschichten mit verschiedenen Farben
Different working shifts with different colours
Couleurs différentes pour chaque Équipe de travail



Griffe sterilisierbar und spülmas**C**hinengeeignet
Handles can be sterilised, dishwasher proof
Manches stérilisables, à l'épreuve du lave-vaisselle



Entspre**C**hen den gesetzlichen Vorschriften
Comply with legal standards
Respecte les normes légales



NSF- und GS-**P**rüfzeichen
NSF and GS approved
Approuvé NSF et GS



Sicherheits- griff Nr. 2

Safety Handle No. 2

Manche spécial no. 2

► Besonders lange Schutznase

Extended protection

Butée extra longue

► Mindert das Verletzungsrisiko beim Schneiden
beträchtlich

Cutting accidents to the hand are almost eliminated

Presque pas de danger de blessure à la main



4055

Wurstabbindemesser

Sausage Tying Knife

Couteau à saucisses



cm 6

inch 2 1/4



4056

Wurstabbindemesser

Sausage Tying Knife

Couteau à saucisses



cm 6

inch 2 1/4



4065

Wurststuffer

Sausage Pricker

Pique-saucisses



4078

Sicherheitsmesser

Safety Knife

Couteau à sécurité



cm 5

inch 2





**Koch - und
Küchenmesser**

**Chef's and
kitchen knives**

**Couteaux de chef
et de cuisine**



So machen wir Langzeitmesser

How quality
cutlery is
manufactured

On obtient
ainsi un
couteau de
longue durée



Das Schmieden: Aus hochwertigem Chrom-Molybdän-Stahl wird in neun Arbeitsgängen der geschmiedete Rohling gefertigt.

The forging: From high grade chrome-molybdenum steel the forged blank blade is manufactured in nine procedures.

La Forge: En neuf différents traitements l'ébauche en acier chrome-molybdène de qualité supérieure est fabriquée.



Die Veredelung: Jedes GIESSER-Messer mit POM-Kunststoffgriff durchläuft das Griffbearbeitungszentrum. In acht vollautomatischen Stationen werden die letzten Unebenheiten zwischen Griff, Klinge und Nieten geglättet und der Kunststoff auf hochglanz poliert – das perfekte Finish.

The handle refinement: Every GIESSER knife with a POM handle passes through the handle finishing station. In eight fully automatic steps the fit between the blade and handle and the fitting of the rivets is smoothed to perfection before a high polish is applied to the handle.

La finition: Chaque couteau GIESSER à manche en plastique POM passe par le poste de finition des manches. Huit étapes de fabrication, effectuées de façon entièrement automatique, permettent d'éliminer les dernières imperfections entre le manche, la lame et les rivets et confèrent un poli parfait.



Der Griff: Wir bieten für jeden Einsatz den richtigen Griff. Für die geschmiedeten Kochmesser wird ausschließlich hochwertiges POM-Kunststoffmaterial verwendet.

The handle: For every use the proper handle. For the forged cook's knives only high grade POM plastic scales are used.

Le manche: Pour chaque besoin le manche adéquat. Pour les couteaux de chef nous utilisons uniquement du matériel de première qualité POM plastique.



Der Handabzug und die Ätzung:
Der Handabzug für eine perfekte Schneide erfolgt von Meisterhand.

Honing and etching: The honing done by the hand of a master craftsman guarantees a perfect blade.

L'aiguisage manuel par un Maître-Aiguiser garantit un tranchant parfait.



Die Hygiene: Unsere Produkte entsprechen der Lebensmittelbedarfsgegenstände-Verordnung. Farbige Messergriffe verbessern die Hygiene in der Lebensmittelverarbeitenden Industrie.

Our products meet international standards and regulations. Colour coded handles improve hygiene in food processing industry.

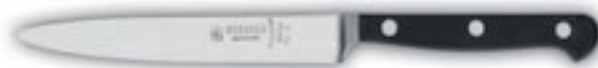
Hygiène: nos produits rencontrent toutes les normes de l'industrie. Les manches en couleurs assorties contribuent à améliorer l'hygiène en production alimentaire.

8 2 4 0**Officemesser****Paring Knife****Couteau d'office**

cm	10
inch	4

**8 2 4 0****Officemesser****Paring Knife****Couteau d'office**

cm	13
inch	5

**8 2 4 1****Gemüsemesser****Vegetable Knife****Couteau à légumes**

cm	8
inch	3 1/4

**8 2 4 2****Steakmesser****Steak Knife****Couteau à bifteck**

cm	12
inch	4 3/4

**8 2 4 3****Tourniermesser****Bird's Beak Peeling Knife****Couteau à tourner**

cm	9
inch	3 1/2

**8 2 4 4****Tomatenmesser****Tomato Knife****Couteau à tomates**

cm	13
inch	5

**8 2 5 0 sp****Buntschneidemesser****Decorating Knife****Couteau à décorer**

cm	10
inch	4

**8 2 5 1****Buntschneidemesser****Decorating Knife****Couteau à décorer**

cm	11
inch	4 1/4



8280



Kochmesser breit
Chef's Knife wide
Couteau de chef

cm	15
inch	6

● ● ● ● ●

8280



Kochmesser breit
Chef's Knife wide
Couteau de chef

cm	18
inch	7

8280



Kochmesser breit
Chef's Knife wide
Couteau de chef

cm	20
inch	$7\frac{3}{4}$

8280



Kochmesser breit
Chef's Knife wide
Couteau de chef

cm	23
inch	9

● ● ● ● ●

8280



Kochmesser breit
Chef's Knife wide
Couteau de chef

cm	25
inch	$9\frac{3}{4}$

8280



Kochmesser breit
Chef's Knife wide
Couteau de chef

cm	28
inch	$11 \frac{1}{4}$

8280



Kochmesser breit
Chef's Knife wide
Couteau de chef

cm	30
inch	11 ³ / ₄

8284



Kochschlagger
Bone Splitter
Couteau de cuisine lourd

cm	25
inch	$9\frac{3}{4}$

8 2 7 0

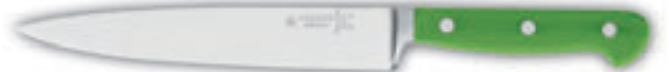
Kochmesser schmal
Chef's Knife narrow
Tranchelard

cm	15
inch	6

**8 2 7 0**

Kochmesser schmal
Chef's Knife narrow
Tranchelard

cm	18
inch	7

**8 2 7 0**

Kochmesser schmal
Chef's Knife narrow
Tranchelard

cm	20
inch	7 3/4

**8 2 7 0**

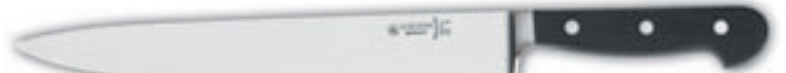
Kochmesser schmal
Chef's Knife narrow
Tranchelard

cm	23
inch	9

**8 2 7 0**

Kochmesser schmal
Chef's Knife narrow
Tranchelard

cm	25
inch	9 3/4

**8 2 7 0**

Kochmesser schmal
Chef's Knife narrow
Tranchelard

cm	30
inch	11 3/4

**8 2 7 0 w**

Kochmesser schmal mit Wellenschliff
Chef's Knife wavy edge, narrow
Tranchelard, ondulé

cm	25
inch	9 3/4

**8 2 8 0 w**

Kochmesser breit mit Wellenschliff
Chef's Knife wavy edge, wide
Couteau de chef ondulé

cm	25	30
inch	9 3/4	11 3/4





8 2 6 3

Ausbeinmesser
Boning Knife
Couteau à désosser

cm	13	16
inch	5	6 1/4



8 2 6 0 w

Brotmesser
Bread Knife
Couteau à pain

cm	20
inch	7 3/4



8 2 6 4

Filet-de-Sole Messer
Filleting Knife
Couteau «filet de sole»

cm	16	18
inch	6 1/4	7



8 2 6 8

Schinkenmesser
Ham Slicer
Couteau à jambon

cm	25
inch	9 3/4



8 2 6 9

Japanisches Kochmesser
Santoku
Couteau de chef style japonais

cm	18
inch	7



8 2 6 7 ww

Lachsmesser mit Kullenschliff
Salmon Knife scalloped edge
Couteau à saumon alvéolé

cm	31
inch	12 1/4



8 2 7 5 ww1

Schinkenmesser mit Kullenschliff
Ham Knife scalloped edge
Couteau à jambon alvéolé

cm	26
inch	10 1/4



9 4 1 0 p

Krückengabel geschmiedet
Claw Fork forged
Fourchette à béquille

cm	15	18	21	25
inch	6	7	8 1/4	9 3/4

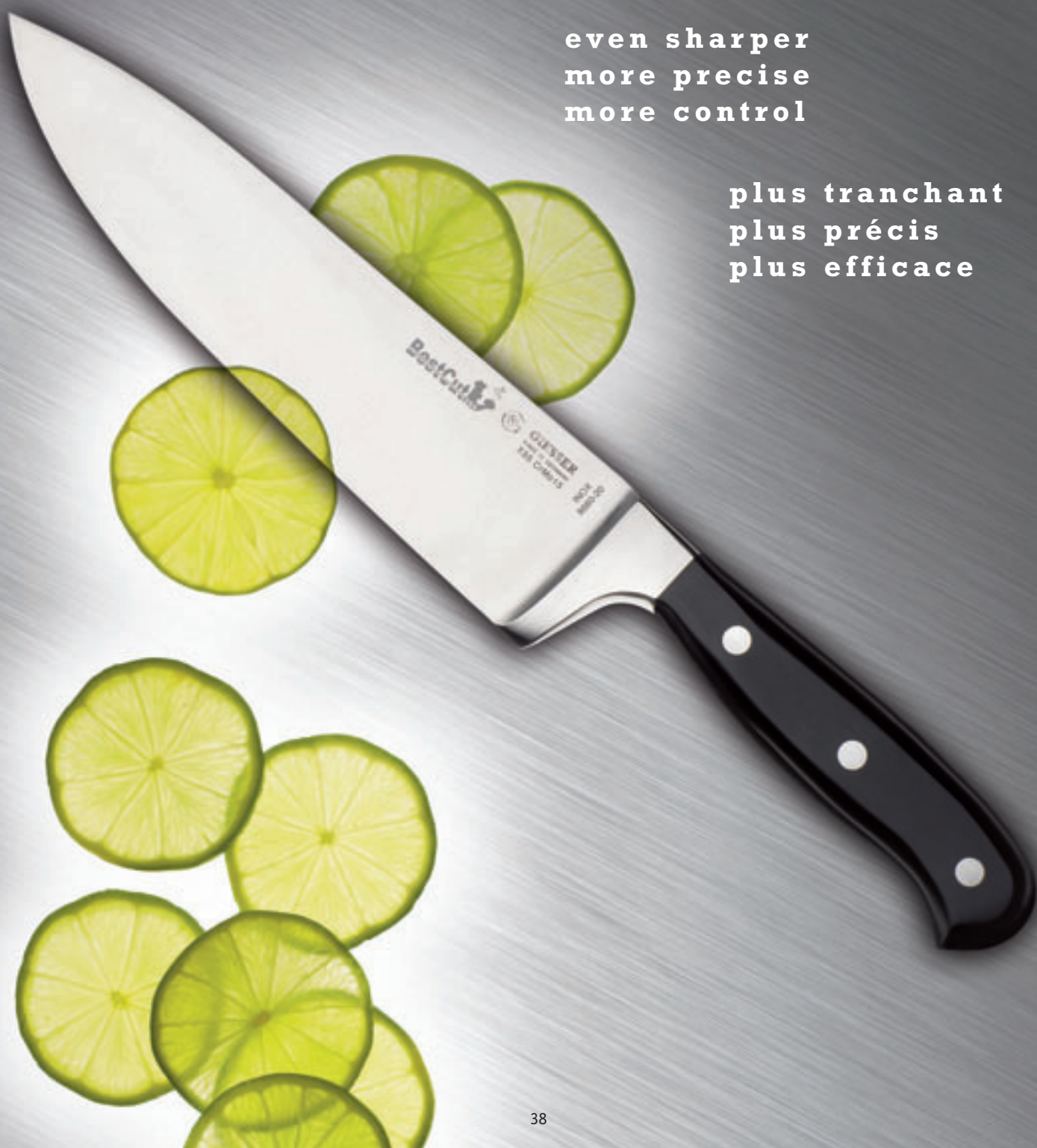
weitere Gabeln: S. 72 · for more forks see page 72 · autres fourchettes à la page 72

**schärfer
präziser
schneller**

BestCut
X55

**even sharper
more precise
more control**

**plus tranchant
plus précis
plus efficace**



BestCut – Die neue Kochmesser- Serie

Die Klinge mit besonders hohem Kohlenstoffgehalt von 0,55% – rund 10% mehr als herkömmlich geschmiedete Messer – für außergewöhnlich lange Schnitthaltigkeit. Geschmiedet aus einem Stück, gehärtet im Vakuum auf 56,5 Rockwell, dem Optimum für extreme Schärfe, Standzeit und Rostbeständigkeit.

The blade has a particularly high carbon content of 0.55% – around 10% more than conventional forged knives – giving it an exceptionally durable cutting edge. Vacuum hardened to 56.5 Rockwell hardness, the optimum for extreme sharpness, durability and rust resistance.

La lame avec une teneur en carbone particulièrement élevée, de l'ordre de 0,55% – environ 10% de plus que des couteaux forgés conventionnels – pour une tenue de coupe plus longue. Forcée en une pièce, trempée sous vide à 56,5 Rockwell, l'optimum pour tranchant extrême, tenue dans le temps et résistance à la rouille.

BestCut –
the new series
of forged
chef's knives

BestCut –
La nouvelle gamme
de couteaux de
chefs



Der Kropf bildet den Abschluss der Klinge zum Griff und gibt der Hand genau den sicheren Halt, den Profis brauchen. Mit leicht abgerundeten Kanten und nach vorne abge-schrägter Form für perfekte Handhabung.

The bolster, where the blade meets the handle, gives the hand precisely the kind of secure grip that professionals need.

La garde forme la liaison de la lame avec le manche et donne à la main très exactement et en sécurité la bonne prise, dont ont besoin les professionnels. Avec des angles légèrement arrondis et une forme plus fine vers l'avant pour une bonne tenue en main.

Der Griff in überaus ergonomisch gestalteteter Form passt sich der Hand beim Schneidevorgang optimal an. Weiche Kanten und der speziell für die Lebensmittelverarbeitung entwickelte Kunststoff machen den Griff zum „Handschmeichler“. Das BestCut X55 liegt sicher in der Hand und die Schneide lässt sich präzise führen.

The handle with its highly ergonomic design the BestCut X55 sits securely in the hand and so the cutting edge of the knife can be controlled with a high degree of accuracy. With soft edges and made of plastic developed specially for food processing the handle feels really good to hold.

Le manche, dans une forme très ergonomique, s'adapte de manière optimale à la main lors des opérations de coupe. Des angles doux et la matière synthétique – spécialement développée pour le contact avec les produits alimentaires rendent le manche «caressant» pour la main. Le BestCut X55 repose fermement en main et le tranchant se laisse guider précisément.

8 6 4 0 - 1 0

BestCut Officemesser

BestCut Paring Knife

BestCut Couteau d'office



cm	10
inch	4

8 6 7 0 - 2 5

BestCut Tranchiermesser

BestCut Slicer

BestCut Tranchelard



cm	25
inch	9 ³ / ₄

8 6 6 4 - 1 8

BestCut Filiermesser

BestCut Filleting Knife

BestCut Couteau «filet-de-sole»



cm	18
inch	7

8 6 8 0 - 2 0

BestCut Kochmesser

BestCut Chef's Knife

BestCut Couteau de chef



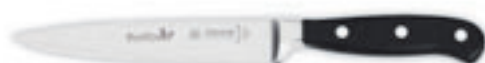
cm	20
inch	7 ³ / ₄

8 6 7 0 - 1 5

BestCut Tranchiermesser

BestCut Slicer

BestCut Tranchelard



cm	15
inch	6

8 6 8 0 - 2 3

BestCut Kochmesser

BestCut Chef's Knife

BestCut Couteau de chef



cm	23
inch	9

8 6 7 0 - 2 0

BestCut Tranchiermesser

BestCut Slicer

BestCut Tranchelard



cm	20
inch	7 ³ / ₄

8 6 8 0 - 2 5

BestCut Kochmesser

BestCut Chef's Knife

BestCut Couteau de chef



cm	25
inch	9 ³ / ₄

Wärmerückgewinnung

Nutzung der Abwärme in der Spritzgussproduktion zur kompletten Beheizung von GIESSER-Werk I.

Heat Recovery

Heat produced during the handle injection moulding process is now recycled and used to heat the whole of GIESSER plant 1.

Récupération de la chaleur

Utilisation de la chaleur de l'injection des manches pour le chauffage complet de l'usine GIESSER-I.

Wasserkreislauf

Abwasserreduzierung durch Filtern und Rückführen der Schleifwasser in das Kühlsystem.

Water Reduction

By filtering and recycling water used in the grinding process this can now be reused in the cooling system, achieving a reduction in our total use of water.

Circulation d'eau en circuit continu

Diminution du volume d'eau usée par filtration et récupération des eaux utilisées pour l'aiguisage dans le système de refroidissement.

Recycling

Schleif- und Polierabfälle, die bei uns nicht wiederverwertet werden können, werden dem Recyclingkreislauf zugeführt.

Recycling

The waste from the grinding and polishing process which cannot be reused in our factory can now be extracted and brought back into the circle of recycling.

Recyclage

Les déchets du meulage et du polissage qui ne peuvent être réutilisés à l'usine, alimentent le circuit du recyclage.

8 2 4 0 - 1 0 o**Officemesser****Paring Knife****Couteau d'office**

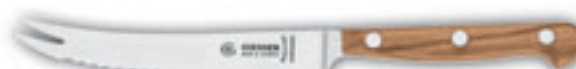
cm	10
inch	4

**8 2 4 1 - 8 o****Gemüsemesser****Vegetable Knife****Couteau à légumes**

cm	8
inch	3 1/4

**8 2 4 4 - 1 3 o****Tomatenmesser****Tomato Knife****Couteau à tomates**

cm	13
inch	5

**8 2 4 5 - 1 4 o****Weichkäsemesser****Cheese Knife****Couteau à fromage**

cm	14
inch	5 1/2

**8 2 6 0 w - 2 0 o****Brotmesser****Bread Knife****Couteau à pain**

cm	20
inch	7 3/4

**8 2 6 3 - 1 3 o****Ausbeinmesser****Boning Knife****Couteau à désosser**

cm	13
inch	5

**8 2 8 0 - 2 0 o****Kochmesser breit****Chef's Knife, wide****Couteau de chef**

cm	20
inch	7 3/4

**O l i v e n h o l z . . .**

...zeichnet sich nicht nur durch seine besonders schöne Maserung aus, es ist extrem hart und feuchtigkeitsabweisend und fühlt sich warm und geschmeidig an.

Olive wood... is not only distinguished by its exceptionally beautiful grain, it is extremely hard, humidity repellent, and feels soft and smooth.

Le bois d'olivier... un bois très dur, qui résiste à l'humidité, et se distingue par son grain superbe, qui est doux et lisse au toucher.

Küchenmesser mit Bubinga-Griffen

Kitchen Knives with Bubinga Handle

Couteaux de cuisine avec manche Bubinga

8540

Tourniermesser

**Bird's Beak Peeling Knife
Couteau à tourner**



cm	6
inch	2 1/4

8300

Gemüsemesser

**Vegetable Knife
Couteau à légumes**



8300 w-8,5 mit Wellenschliff (o. Abb.) · wavy edge (without illustr.)
ondulé (sans illustr.)

cm	8,5
inch	3 3/4

8310

Gemüsemesser

**Vegetable Knife
Couteau à légumes**



8310 w-8,5 mit Wellenschliff (o. Abb.) · wavy edge (without illustr.)
ondulé (sans illustr.)

cm	8,5
inch	3 3/4

8360

Allzweckmesser

**Universal Knife
Couteau universel**



cm	11
inch	4 1/4

8360 w

Allzweckmesser mit Wellenschliff

**Universal Knife wavy edge
Couteau universel ondulé**



cm	11
inch	4 1/4

8730

Steakmesser

**Steak Knife
Couteau à bifteck**



8730 z gezahnt (o. Abb.) · serrated (without illustr.)
dentelé (sans illustr.)

cm	12
inch	4 3/4

8 3 3 0**Küchenmesser****Kitchen Knife****Couteau de cuisine**

cm	13
inch	5

**8 3 3 0****Küchenmesser****Kitchen Knife****Couteau de cuisine**

cm	15
inch	6

**8 3 3 0****Küchenmesser****Kitchen Knife****Couteau de cuisine**

cm	17
inch	6 3/4

**8 3 4 0****Küchenmesser****Kitchen Knife****Couteau de cuisine**

cm	16
inch	6 1/4

**8 3 4 0****Küchenmesser****Kitchen Knife****Couteau de cuisine**

cm	18
inch	7

**8 3 8 0****Tranchiermesser****Carving Knife****Trancheur**

cm	18
inch	7

**8 3 8 0****Tranchiermesser****Carving Knife****Trancheur**

cm	21
inch	8 1/4

**8 7 1 0****Allzweckmesser****Universal Knife****Couteau universel**

cm	10
inch	4



8 3 5 0 w**Brotmesser mit Wellenschliff****Bread Knife wavy edge****Couteau à pain ondulé**

cm | 18

inch | 7

8 3 5 0 w**Brotmesser mit Wellenschliff****Bread Knife wavy edge****Couteau à pain ondulé**

cm | 21

inch | 8 1/4

8 3 5 0 w**Brotmesser mit Wellenschliff****Bread Knife wavy edge****Couteau à pain ondulé**

cm | 24

inch | 9 1/2

8 3 5 0**Brotmesser****Bread Knife****Couteau à pain**

cm | 18

inch | 7

cm | 21

inch | 8 1/4

cm | 24

inch | 9 1/2

8 2 6 1 w**Universalmesser mit Wellenschliff****Universal Knife wavy edge****Couteau universel ondulé**

cm | 25

inch | 9 3/4

8 4 5 0**Kochmesser****Chef's Knife****Couteau de chef**

cm | 20

inch | 7 3/4

8 4 5 0**Kochmesser****Chef's Knife****Couteau de chef**

cm | 26

inch | 10 1/4

Küchenmesser mit POM-Griff

Kitchen Knives with POM Handle

Couteaux de cuisine avec manche POM

8300 p

Gemüsemesser
Vegetable Knife
Couteau à légumes

cm	8,5	
inch	3 3/4	



8310 p

Gemüsemesser
Vegetable Knife
Couteau à légumes

cm	8,5	
inch	3 3/4	



8540 p

Tourniermesser
Bird's Beak Peeling Knife
Couteau à tourner

cm	6	
inch	2 1/4	



8360 wp

Allzweckmesser
Universal Knife
Couteau universel

cm	11	
inch	4 1/4	



8330 p

Küchenmesser
Kitchen Knife
Couteau de cuisine

cm	13	15	
inch	5	6	



8340 p

Küchenmesser
Kitchen Knife
Couteau de cuisine

cm	16	
inch	6 1/4	



8730 p

Steakmesser
Steak Knife
Couteau à bifteck

cm	12	
inch	4 3/4	



8730 pz-12 mit Wellenschliff (o. Abb.) · wavy edge (without illustr.)
ondulé (sans illustr.)



8450 p

Kochmesser

Chef's Knife

Couteau de chef

cm	20
inch	7 ³ / ₄



8450 p

Kochmesser

Chef's Knife

Couteau de chef

cm	26
inch	10 ¹ / ₄



8451 p

Kochmesser

Chef's Knife

Couteau de chef

cm	20
inch	7 ³ / ₄



8380 p

Tranchiermesser

Carving Knife

Tranchelard

cm	18
inch	7



8440 p

Kochmesser, Vollerl

Chef's Knife, full tang

Couteau de chef, pleine soie

cm	24	27	30
inch	9 ¹ / ₂	10 ¹ / ₂	11 ³ / ₄



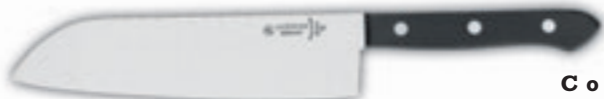
8269 wwlp

Japanisches Kochmesser mit Kullenschliff

Santoku Knife scalloped edge

Couteau de chef style japonais alvéolé

cm	18
inch	7



8269 p

Japanisches Kochmesser

Santoku

Couteau de chef style japonais

cm	18
inch	7

3100 p**Ausbeinmesser****Boning Knife****Couteau à désosser**

cm	13
inch	5

**3100 p****Ausbeinmesser****Boning Knife****Couteau à désosser**

cm	16
inch	6¼

**3000 p****Stechmesser****Sticking Knife****Couteau à saigner**

cm	18
inch	7

**4020 p****Schlachtmesser****Butcher Knife****Couteau de boucher**

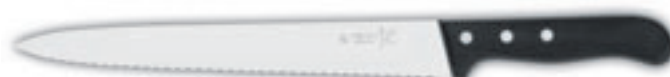
cm	21
inch	8¼

**7300 p****Schinkenmesser****Ham Slicer****Couteau à jambon**

cm	25
inch	9¾

**7300 wp****Schinkenmesser mit Wellenschliff****Ham Slicer wavy edge****Couteau à jambon ondulé**

cm	25
inch	9¾

**8262 p****Lachsmesser****Salmon Knife****Couteau à saumon**

cm	31
inch	12¼

**7900 p****Salamimesser****Salami Slicer****Couteau à saucisson**

cm	28
inch	11¼





8 2 6 1 w p

Universalmesser
Universal Knife
Couteau universel

cm	25
inch	9 ³ / ₄



8 3 5 0 w p

Brotmesser
Bread Knife
Couteau à pain

cm	18
inch	7



8 3 5 0 w p

Brotmesser
Bread Knife
Couteau à pain

cm	21
inch	8 ¹ / ₄



8 3 5 0 w p

Brotmesser
Bread Knife
Couteau à pain

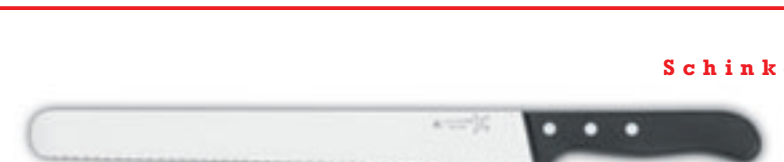
cm	24
inch	9 ¹ / ₂



7 7 0 0 p

Schinkenmesser
Slicing Knife
Trancheur à rôti

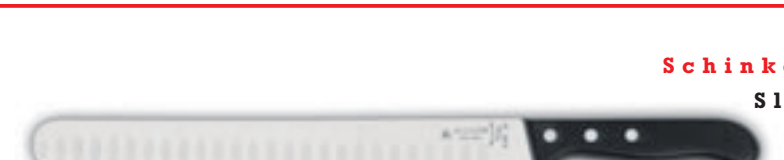
cm	28	31
inch	11 ¹ / ₄	12 ¹ / ₄



7 7 0 0 w p

Schinkenmesser mit Wellenschliff
Slicing Knife wavy edge
Trancheur à rôti ondulé

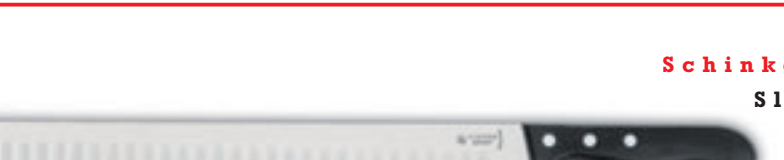
cm	28
inch	11 ¹ / ₄



7 7 0 0 w w p

Schinkenmesser mit Kullenschliff
Slicing Knife scalloped edge
Trancheur à rôti alvéolé

cm	28
inch	11 ¹ / ₄



7 7 0 0 w w p

Schinkenmesser mit Kullenschliff
Slicing Knife scalloped edge
Trancheur à rôti alvéolé

cm	36
inch	14

Kochmesser japanische Formen

Chefs knives, Japanese style

Couteaux de chef, style Japonais

8810 15

Deba Kochmesser

Deba Knife

Couteau «Deba»

cm	15
inch	6



8810 17

Santoku

Santoku

Couteau «Santoku»

cm	17
inch	6 ³ / ₄



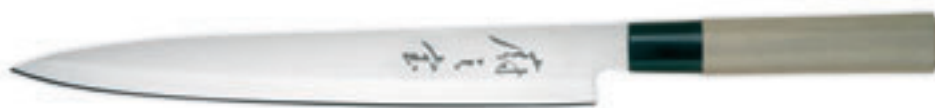
8810 24

Yanagiba

Yanagiba Knife

Couteau «Yanagiba»

cm	24
inch	9 ¹ / ₂





INOX
8455-23
GIESSER
MADE IN GERMANY

INOX
8455-23
GIESSER
MADE IN GERMANY

Die Messer-Hygiene-Box in 3 erhältlichen Größen erleichtert die Trennung unterschiedlicher Arbeitsbereiche und bietet sicheren Schutz für Messer und Anwender.

A knife-hygiene-box – available in 3 different sizes – helps you to separate different working areas and offers safe protection for knives and personnel.

La boîte hygiène pour couteaux – disponible en 3 grandeurs différentes – aide à séparer les différentes sections de travail et offre une protection pour vos couteaux et votre personnel.

Die konsequente Umsetzung von HACCP in Verbindung mit farbigen Schneidbrettern erhöht das Vertrauen von Verbrauchern und Kunden.

Consequent practice of HACCP in connection with coloured cutting boards increases the confidence of consumers and customers.

L'utilisation de planches à découper codées-couleurs, dans le cadre d'un suivi du HACCP, augmente la confiance de votre clientèle et du consommateur.

Empfehlungen für verschiedene Anwendungsbereiche

Recommendations for different situations

Suggestions pour situations diverses

Farbkodierung nach Abteilung

Colour coding by department

Codage-couleurs par département

	Rot: Rind Red: beef Rouge: boeuf
	Gelb: Schwein Yellow: pork Jaune: porc
	Weiß: Lamm White: lamb Blanc: agneau



Farbkodierung für Supermärkte

Colour coding for supermarkets




Codage-couleurs pour supermarchés

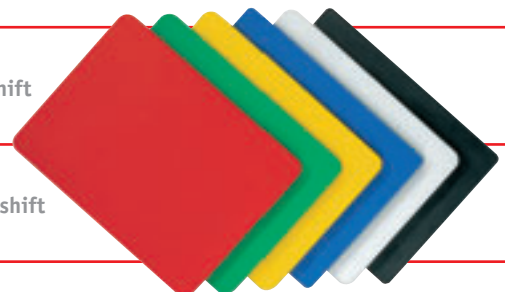
	Rot: Rohes Fleisch Red: raw meat Rouge: viandes crues		Gelb: Delikatessen Yellow: delicatessen Jaune: charcuterie
	Blau: Roher Fisch Blue: raw fish Bleu: poissons et crustacés		Weiß: Käse und Molkereiprodukte White: cheese and dairy products Blanc: fromages et produits laitiers
	Grün: Salat, Gemüse und Obst Green: salads, vegetables, fruits Vert: salades, légumes, fruits		Braun: Backwaren Brown: bakery goods Brun: boulangerie

Trennung nach Arbeitszeiten

Separation by working shifts

Division selon les quarts de travail

	Rot: 1. Schicht Red: 1st working shift Rouge: 1er quart
	Blau: 2. Schicht Blue: 2nd working shift Bleu: 2e quart
	Gelb: 3. Schicht Yellow: 3rd working shift Jaune: 3e quart



H A C C P

Mit Sicherheit hygienisch

S a f e t y a n d H y g i e n e

S é c u r i t é e t H y g i è n e

Wo Lebensmittel verarbeitet werden, muss besonders auf Hygiene und Sicherheit geachtet werden. Messer mit Farbcodierung von Giesser nach HACCP ermöglichen die einfache Trennung nach Abteilungen, Schichtbetrieben oder Schneidgut.

Wherever food is processed, special attention must be paid to hygiene and safety. Giesser colour coded knives fulfill HACCP requirements and offer easy division of tools by departments, working shifts or cutting material.

Dans la transformation des aliments, une attention particulière doit être prêtée à l'hygiène et la sécurité. Les couteaux Giesser avec manches couleurs correspondent aux normes HACCP et, offrent une solution simple pour la division des tâches et du matériel de coupe.

U n s e r e E m p f e h l u n g

O u r r e c o m m e n d a t i o n s N o s s u g g e s t i o n s

☐ **Weiß: Backwaren und Molkereiprodukte**
white: bakery and dairy products
blanc: boulangerie et produits laitiers

☐ **Gelb: Gekochtes und Gegartes**
Yellow: cooked and prepared foods
Jaune: produits pré-cuits et préparés

☐ **Rot: Rohes Fleisch**
Red: raw meat
Rouge: viandes crues

☐ **Blau: Roher Fisch**
Blue: raw fish
Bleu: poissons & crustacés

☐ **Grün: Salat, Gemüse und Obst**
Green: salads, vegetables, fruits
Vert: salades, légumes, fruits

☐ **Braun: Rohes Geflügel**
Brown: raw poultry
Brun: volaille crue

Weitere Farben auf Anfrage
Other colours on request
Autres couleurs sur demande



8 4 5 5

Kochmesser
Chef's Knife
Couteau de chef

cm	16
inch	6 1/4

● ● ● ●

**8 4 5 5**

Kochmesser
Chef's Knife
Couteau de chef

cm	20
inch	7 3/4

● ● ● ● ● ● ● ●

**8 4 5 5**

Kochmesser
Chef's Knife
Couteau de chef

cm	23
inch	9

●

**8 4 5 5**

Kochmesser
Chef's Knife
Couteau de chef

cm	26
inch	10 1/4

● ● ● ● ● ● ● ●

**8 4 5 5**

Kochmesser
Chef's Knife
Couteau de chef

cm	29
inch	11 1/2

●

**8 4 5 5**

Kochmesser
Chef's Knife
Couteau de chef

cm	31
inch	12 1/4

● ● ● ● ● ● ● ●

**8 4 5 5 w**

Kochmesser mit Wellenschliff
Chef's Knife wavy edge
Couteau de chef ondulé

cm	31
inch	12 1/4

● ● ● ● ● ● ● ●

**8 4 4 5 stpp**

Schlagmesser
Bone Splitter
Couteau de cuisine lourd

cm	27
inch	10 1/2

●



4 mm stark · 4 mm thick blade · lame forte 4 mm

Kochmesser mit Kunststoffgriff

Chef's Knives with Synthetic Handle

Couteaux de chef avec manche plastique



8456

Kochmesser schmal

Chef's Knife narrow

Couteau de chef, étroit

cm	16
inch	6 1/4



8456

Kochmesser schmal

Chef's Knife narrow

Couteau de chef, étroit

cm	18
inch	7



8456

Kochmesser schmal

Chef's Knife narrow

Couteau de chef, étroit

cm	20
inch	7 3/4



8456

Kochmesser schmal

Chef's Knife narrow

Couteau de chef, étroit

cm	23
inch	9



8465

Fleischmesser

Carving Knife

Couteau à découper

cm	21
inch	8 1/4



8465

Fleischmesser

Carving Knife

Couteau à découper

cm	25
inch	9 3/4



8457

Kochmesser

Chef's Knife

Couteau de chef

cm	18
inch	7



3 mm stark · 3 mm thick blade · lame forte 3 mm

7705**Schinkenmesser****Slicing Knife****Trancheur à rôti**

cm	22	25	28
inch	8 ³ / ₄	9 ³ / ₄	11 ¹ / ₄
	●	●●●●●●●	●●●●●●●

**7705****Schinkenmesser****Slicing Knife****Trancheur à rôti**

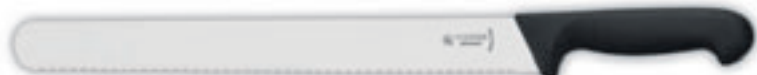
cm	31	36	40
inch	12 ¹ / ₄	14	15 ³ / ₄
	●●●●●●●	●	●

**7705 w****Schinkenmesser mit Wellenschliff****Slicing Knife wavy edge****Trancheur à rôti ondulé**

cm	22	25	28
inch	8 ³ / ₄	9 ³ / ₄	11 ¹ / ₄
	●	●●●●●●●	●●●●●●●

**7705 w****Schinkenmesser mit Wellenschliff****Slicing Knife wavy edge****Trancheur à rôti ondulé**

cm	31	36	40
inch	12 ¹ / ₄	14	15 ³ / ₄
	●●●●●●●	●	●

**7705 ww1****Schinkenmesser mit Kullenschliff****Slicing Knife scalloped edge****Trancheur à rôti alvéolé**

cm	22	25	28
inch	8 ³ / ₄	9 ³ / ₄	11 ¹ / ₄
	●	●	●

**7705 ww1****Schinkenmesser mit Kullenschliff****Slicing Knife scalloped edge****Trancheur à rôti alvéolé**

cm	31	36	40
inch	12 ¹ / ₄	14	15 ³ / ₄
	●	●	●

**8475****Lachsmesser****Salmon Knife****Couteau à saumon**

cm	31
inch	12 ¹ / ₄
	●●

**8475 ww1****Lachsmesser mit Kullenschliff****Salmon Knife scalloped edge****Couteau à saumon alvéolé**

cm	31
inch	12 ¹ / ₄
	●●



8 2 6 5 w**Universalmesser mit Wellenschliff****Universal Knife, wavy edge****Couteau universel ondulé**

cm	25
inch	9 3/4
	● ● ○

8 2 6 5**Universalmesser****Universal Knife****Couteau universel**

cm	25
inch	9 3/4
	●

8 3 5 5**Brotmesser****Bread Knife****Couteau à pain**

cm	18	21	24
inch	7	8 1/4	9 1/2
	●	●	●

8 3 5 5 w**Brotmesser mit Wellenschliff****Bread Knife, wavy edge****Couteau à pain ondulé**

cm	18	21	24
inch	7	8 1/4	9 1/2
	●	● ● ● ○	● ○

8 3 7 5 w**Brotmesser abgewinkelt, Wellenschliff****Offset Bread Knife, wavy edge****Couteau à pain ondulé**

cm	18	23
inch	7	9
	●	●

8 3 9 5 w**Brotmesser mit Abstandhalter****Bread Knife with distance device****Couteau à pain**

cm	18
inch	7
	●

9 4 3 7**Fleischgabel****Meat Fork****Fourchette à viande**

cm	18	21
inch	7	8 1/4
	● ●	●

weitere Gabeln: S. 72 · for more forks see page 72 · autres fourchettes à la page 72

8 3 6 5 w

Allzweckmesser
Universal Knife
Couteau universel

cm	11	
inch	4 ¹ / ₄	

**8 3 3 5**

Küchenmesser
Kitchen Knife
Couteau de cuisine

cm	13	15
inch	5	6

**8 3 4 5**

Küchenmesser
Kitchen Knife
Couteau de cuisine

cm	16	18
inch	6 ¹ / ₄	7

**8 3 8 5**

Tranchiermesser
Carving Knife
Couteau à découper

cm	18	21
inch	7	8 ¹ / ₄

**7 3 6 5**

Filiermesser
Filleting Knife
Couteau à filet

cm	16	18
inch	6 ¹ / ₄	7

**7 3 6 5**

Filiermesser
Filleting Knife
Couteau à filet

cm	20	22
inch	7 ³ / ₄	8 ³ / ₄

**8 2 6 9 k**

Japanisches Kochmesser
Santoku
Couteau de chef style japonais

cm	18	
inch	7	

**8 2 6 9 ww1 k**

Japanisches Kochmesser
Santoku
Couteau de chef style japonais

cm	18	
inch	7	



6 6 6 5

Kochmesser, chinesische Form

Slicer, chinese style

Trancheur, style chinois



cm	17
inch	6 ³ / ₄

● ● ● ● ● ● ● ●

6 6 6 5

Kochmesser, chinesische Form

Slicer, chinese style

Trancheur, style chinois



cm	19
inch	7 ¹ / ₂

● ● ● ● ● ● ● ●

6 6 6 5

Kochmesser, chinesische Form

Slicer, chinese style

Trancheur, style chinois



cm	21
inch	8 ¹ / ₄

● ● ● ● ● ● ● ●

6 6 7 5

Hackmesser, chinesische Form

Cleaver, chinese style

Couperet, style chinois



cm	19
inch	7 ¹ / ₂

●

8365 wsp

Allzweckmesser mit Wellenschliff
Universal Knife wavy edge
Couteau universel ondulé



cm	11
inch	4 1/4

● ● ● ● ● ● ● ●

8725 wsp

Steakmesser mit Wellenschliff
Steak Knife wavy edge
Couteau à bifteck ondulé



cm	11
inch	4 1/4

● ●

8365 sp

Allzweckmesser
Universal Knife
Couteau universel



cm	11
inch	4 1/4

● ●

8725 sp

Steakmesser
Steak Knife
Couteau à bifteck



cm	11
inch	4 1/4

● ●

8305 wsp

Gemüsemesser mit Wellenschliff
Vegetable Knife wavy edge
Couteau à légumes ondulé



cm	8
inch	3 1/4

● ●

8366 wsp 11

Tomatenmesser mit Zinken
Tomato Knife with tines
Couteau à tomates, fourché



cm	11
inch	4 1/4

● ●

8305 sp

Gemüsemesser
Vegetable Knife
Couteau à légumes



cm	8
inch	3 1/4

● ● ● ● ● ● ● ●

8785 zsp 10

Frühstücksmesser
Breakfast Knife
Couteau à petit-déjeuner



cm	10
inch	4

●

8 5 4 5 sp

Tourniermesser

Bird's Beak Peeling Knife

Bec d'oiseau



cm	6
inch	2 1/4

● ● ● ● ● ● ● ●

8 3 1 5 sp

Gemüsemesser

Vegetable Knife

Couteau à légumes



cm	12
inch	4 3/4

● ●

8 3 1 5 sp

Gemüsemesser

Vegetable Knife

Couteau à légumes



cm	8
inch	3 1/4

● ● ● ● ● ● ● ●

9 4 6 5 sp

Gabel

Fork

Fourchette



● ● ● ● ● ● ● ●

8 3 1 5 wsp

Gemüsemesser mit Wellenschliff

Vegetable Knife wavy edge

Couteau à légumes ondulé



cm	8	10
inch	3 1/4	4

● ● ● ●

9 4 6 6 sp

Löffel

Spoon

Cuillère



● ● ● ● ● ● ● ●

8 3 1 5 sp

Gemüsemesser

Vegetable Knife

Couteau à légumes



cm	10
inch	4

● ● ● ● ● ● ● ●

9 4 6 7 sp

Kaffeelöffel

Tea Spoon

Cuillère à café



● ● ● ● ● ● ● ●

Käsemesser

Cheese Knives

Couteaux à fromage



9 6 0 5

Käsemesser

Cheese Knife

Couteau à fromage



cm	12	20	
inch	4 3/4	7 3/4	
	●	●	

9 6 0 5 g

Käsemesser

Cheese Knife

Couteau à fromage



geätzt · etched blade · lame gravée

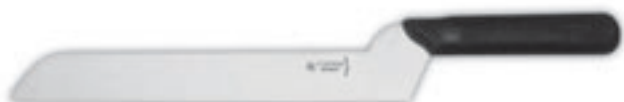
cm	12	20	23	26	29	
inch	4 3/4	7 3/4	9	10 1/4	11 1/2	
	●	● ● ● ●	●	● ○	● ●	

9 6 0 5

Käsemesser

Cheese Knife

Couteau à fromage



cm	23	26	29	
inch	9	10 1/4	11 1/2	
	●	●	●	

9 6 0 5 ww

Käsemesser

Cheese Knife

Couteau à fromage

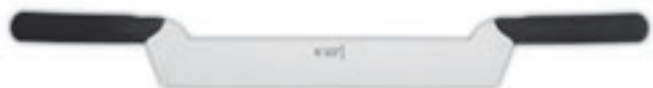


mit Kullenschliff · scalloped edge · alvéolé

cm	12	20	23	26	29	
inch	4 3/4	7 3/4	9	10 1/4	11 1/2	
	●	● ● ● ●	●	●	●	

9 6 1 5

Käsemesser
Cheese Knife
Couteau à fromage



cm	26	30	
inch	10 1/4	11 3/4	
	●	●	

9 6 2 0

Käsespaten
Cheese Shovel
Pelle à fromage



cm	15	20	
inch	6	7 3/4	
	●	●	

9 6 1 5

Käsemesser
Cheese Knife
Couteau à fromage



cm	36	
inch	14	
	●	

9 6 3 0

Käsedrahtschneider
Wire Cheese Cutter
Coupe-fromage



cm	23	
inch	9	

9 6 1 5 g

Käsemesser
Cheese Knife
Couteau à fromage



geätzt · etched blade · lame gravée

cm	26	30	
inch	10 1/4	11 3/4	
	●	●	

9 6 3 1

Ersatzdrähte (5 Stück)
Spare Loops (5 pcs.)
Fils (5 pcs.)



cm	23	
inch	9	

9 6 1 5 ww

Käsemesser
Cheese Knife
Couteau à fromage



mit Kullenschliff · scalloped edge · alvéolé

cm	26	30	
inch	10 1/4	11 3/4	
	●	●	

9 6 4 5

Briemesser
Soft Cheese Knife
Couteau à fromage



cm	15	
inch	6	
	● ● ● ●	

9 6 5 5

Weichkäsemesser
Cheese Knife
Couteau à fromage



cm	15
inch	6

**9 6 7 0**

Käsemesser
Cheese Knife
Couteau à fromage



cm	39
inch	15 1/2

**9 6 5 5 sp**

Weichkäsemesser
Cheese Knife
Couteau à fromage



cm	15
inch	6

**8 9 2 5**

Weichkäsemesser DUO
Cheese Knife DUO
Couteau à fromage DUO



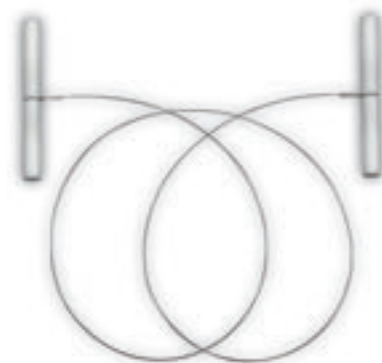
cm	15
inch	6

**9 4 9 2**

Käsehobel
Cheese Slicer
Râpe à fromage

**9 4 9 3**

Schneidedraht
Cheese Wire
Coupe-fil à fromage



gelöteter hochwertiger Draht
 high quality soldered wire
 fil de haute qualité, soudé

cm	120
inch	47

9 4 9 5

Parmesanmesser
Parmesan Knife
Couteau à fromage Parmesan



cm	11
inch	4 1/4





GIESSER
MADE IN GERMANY

ROSTFREI
8265
W 25 W

Bäckermesser

Pastry Knives

Couteaux de pâtissier

7305 w

Bäckermesser

Pastry Knife

Couteau de pâtissier



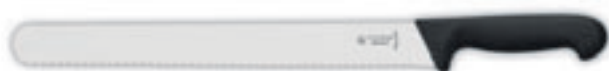
cm	31	
inch	12 1/4	
	● ●	

7705 w

Bäckermesser

Pastry Knife

Couteau de pâtissier



cm	31	
inch	12 1/4	
	● ● ● ● ● ● ●	

8136

Bäckermesser, 1-seitig geschliffen

Baker's Knife, single edge

Couteau de pâtissier



8136 w = Wellenschliff · wavy edge · aiguisage ondulé
8136 z = gezahnt · serrated edge · aiguisage dentelé

cm	30	w 30	z 30	
inch	11 3/4	11 3/4	11 3/4	
	●	●	●	

8137

Bäckermesser

Baker's Knife

Couteau de pâtissier



zweiseitig schneidend · double edge · tranchant des deux côtés

cm	30	
inch	11 3/4	
	●	

8137 w

Bäckermesser

Baker's Knife

Couteau de pâtissier



gerade/Welle · plain/wavy · uni/ondulé

cm	30	36	
inch	11 3/4	14	
	●	●	

8137 wz

Bäckermesser

Baker's Knife

Couteau de pâtissier



Welle/gezahnt · wavy/serrated · ondulé/dentelé

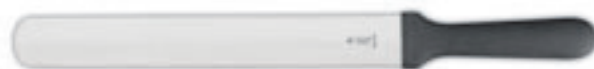
cm	30	36	
inch	11 3/4	14	
	●	●	

8137 z

Bäckermesser

Baker's Knife

Couteau de pâtissier



gerade/gezahnt · plain/serrated · uni/dentelé

cm	30	
inch	11 3/4	
	●	

8 1 6 5 z**Tortenmesser****Pie Knife****Couteau à tarte**

cm	16	
inch	6 1/4	
	●	

8 2 1 5**Palette****Spatula****Spatule**

Klingenbreite · blade width · largeur de la lame: 34 mm

cm	16	21	26	28	31	36	
inch	6 1/4	11 1/4	10 1/4	11 1/4	12 1/4	14	
	● ●	● ●	●	● ●	●	●	

8 2 0 5**Confiserie Palette****Confectioner's spatula****Spatule de confiserie**

Klingenbreite · blade width · largeur de la lame: 20 mm

cm	10	
inch	4	
	●	

8 2 3 2**Pfannenwender****Pan Flipper****Spatule**Klingenbreite · blade width ·
largeur de la lame: 89/77 mm

cm	16,5/11,5	
inch	6 1/2/4 1/2	
	●	

8 2 1 5**Minipalette****Mini spatula****Mini spatule**

Klingenbreite · blade width · largeur de la lame: 30 mm

cm	10	
inch	4	
	●	

8 2 1 5**Palette****Spatula****Spatule**

Klingenbreite · blade width · largeur de la lame: 30 mm

cm	13	
inch	5	
	●	

8 2 3 2

Pfannenwender
Pan Flipper
Spatule



Klingenbreite · blade width ·
 largeur de la lame: 74 mm

cm	25/19
inch	9 3/4 / 7 1/2

**8 2 3 7**

Küchenpalette
Turner
Spatule



cm	16
inch	6 1/4

**8 2 3 4**

Kuchenpalette
Offset Spatula
Spatule courbée



Klingenbreite · blade width ·
 largeur de la lame: 51/43 mm

cm	16/11
inch	6 1/4 / 4 1/4

**8 2 3 8**

Winkelpalette schmal
Turner
Spatule



cm	16/10
inch	6 1/4 / 4

**8 2 3 4 w**

Kuchenpalette
Offset Spatula
Spatule courbée



Wellenschliff · wavy edge · ondulé

Klingenbreite · blade width ·
 largeur de la lame: 51/43 mm

cm	16/11
inch	6 1/4 / 4 1/4

**8 2 3 9**

Winkelpalette breit
Turner
Spatule



cm	16,5/11,5
inch	6 1/4 / 4 1/4

**8 2 3 5**

Winkelpalette
Offset Spatula
Spatule courbée



Klingenbreite · blade width · largeur de la lame: 34 mm

cm	16/10	21/15	26/20	31/25
inch	6 1/4 / 4	8 1/4 / 6	10 1/4 / 7 3/4	12 1/4 / 9 3/4

**8 2 2 5**

Schaber
Scraper
Grattoir



cm	8	10
inch	3 1/4	4



8 2 6 1 w

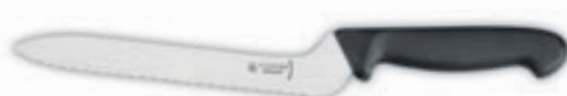
Universalmesser mit Wellenschliff
Universal Knife wavy edge
Couteau universel ondulé



cm	25
inch	9 3/4

8 3 7 5 w

Brotmesser abgewinkelt, Wellenschliff
Offset Bread Knife, wavy edge
Couteau à pain, ondulé



cm	18	23
inch	7	9

8 2 6 5 w

Universalmesser mit Wellenschliff
Universal Knife wavy edge
Couteau universel ondulé



cm	25
inch	9 3/4

8 3 5 5 wsp

Brotmesser
Bread Knife
Couteau à pain



cm	18
inch	7

8 3 5 5

Brotmesser
Bread Knife
Couteau à pain



cm	18	21	24
inch	7	8 1/4	9 1/2

8 3 9 5 w

Brotmesser mit Abstandhalter
Bread Knife with distance device
Couteau à pain



cm	18
inch	7

8 3 5 5 w

Brotmesser mit Wellenschliff
Bread Knife wavy edge
Couteau à pain ondulé



cm	18	21	24
inch	7	8 1/4	9 1/2

8 3 0 7 wsp

Brötchenmesser
Roll Knife
Couteau à petit pain



cm	8
inch	3 1/4

8 2 1 0 p

Streichpalette

Spatula

Spatule



cm	21	28	31	
inch	8 1/4	11 1/4	12 1/4	

8 1 6 0 pz

Konditormesser mit Zahnung

Pie knife

Couteau à tarte



cm	16	
inch	6 1/4	

8 2 3 2 p

Winkelpalette

Pan flipper

Spatule courbée



cm	16,5	11,5	
inch	6 1/4	4 1/2	

8 2 6 1 wp

Universalmesser mit Wellenschliff

Universal Knife wavy edge

Couteau universel ondulé



cm	25	
inch	9 3/4	

8 2 3 4 p

Palette

Offset Spatula

Spatule courbée



cm	11/16	
inch	4 1/4/6 1/4	

8 2 3 7 p

Palette

Turner

Spatule



cm	16	
inch	6 1/4	



9 4 0 0 p

Fleischgabel geschmiedet

Meat Fork forged

Fourchette à viande



cm	15	20	
inch	6	7 3/4	
	●	●	

9 4 3 7

Fleischgabel

Meat Fork

Fourchette à viande



cm	18	21	
inch	7	8 1/4	
	● ●	●	

9 4 1 0 p

Krückengabel geschmiedet

Claw Fork forged

Fourchette à béquille



cm	15	18	21	25	
inch	6	7	8 1/4	9 3/4	
	●	● ● ● ● ● ●	●	●	

9 4 4 5

Fleischgabel

Meat Fork

Fourchette à viande



cm	15	
inch	6	
	●	

9 4 2 0 p

Wurstgabel geschmiedet

Sausage Fork forged

Fourchette à saucisson



cm	13	
inch	5	
	●	

9 4 3 5

Wurstgabel

Sausage Fork

Fourchette à saucisson



cm	13	
inch	5	
	● ● ● ● ● ●	

weitere Gabeln: S. 37/57

Zauberhafte Dekorationen für Buffets

**Beautiful decoration
for your buffet**

**De merveilleuses
décorations pour
vos buffets**



9 4 7 5 - 3

Julienneschneider

Julienne Cutter

Tranche - julienne

mit 3 auswechselbaren Messern: 3-mm-, 6-mm- und Schälklinge
with 3 exchangeable blades: 3 mm, 6 mm, peeler blade
avec 3 lames interchangeables: 3 mm, 6 mm, éplucheur



9 4 7 5

Julienneschneider

Julienne Cutter

Tranche - julienne



9 4 7 4

Dekorier-Set, 3-tlg.

3 pcs. Decorating Set

Set de décoration, 3 pcs.



9 4 7 4 lö

Fruchtlöffel

Fruit Scoop

Cuillère à fruits



9 4 7 7

Ingwer-/Zitronenreibe

Ginger & Lemon Grater

Rape à gingembre et citron



Der aus Funk und Fernsehen bekannte Koch Premalal de Costa zeigt, wie die Dekorationen gemacht werden.

Chef Premalal de Costa, famous from television and radio, shows how decoration is made.

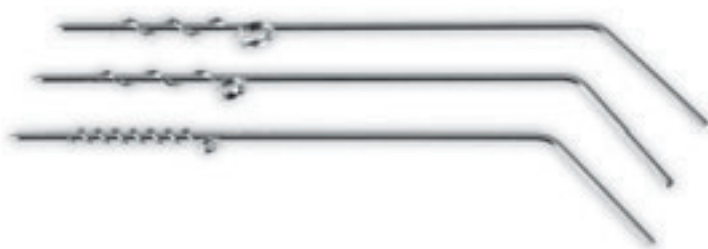
Le chef Premalal de Costa, connu par la télévision et la radio, nous montre comment effectuer des décorations.

9 4 9 8 - 3

Kartoffelspirale, 3er Set

Potato Decorator, 3 pcs. set

Spirale à pomme de terre, set 3 pcs.





9 4 7 6

Spiralschneider
Spiral Cutter
Taille spirale



9 4 7 6 s

Spiralschneider
Spiral Cutter
Taille spirale



8 2 5 0 9 x 7

Buntschneider
Decorating Knife
Couteau décoration



cm	9
inch	3 1/2

9 4 7 8

8-teiliges Schnitzmesser-Set
8-piece set of shaping knives
Housse décoration des légumes, 8 pcs.



Schnitzmesser
Decorating knife
Couteau décoration

Schnitzmesser,
gebogene Klinge
Carving knife
Couteau décoration,
lame courbée



Schnitzmesser
Decorating knife
Couteau décoration

Kugelformer
Mellon baller
Moule à pomme



Schnitzmesser
Decorating knife
Couteau décoration

Keramik-Abziehstein
Ceramic sharpening
stone
Aiguiseur



Schnitzmesser
Decorating knife
Couteau décoration

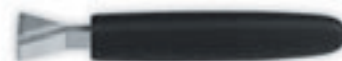


Schnitzmesser
Decorating knife
Couteau décoration



9 4 9 7

Kerbmesser
Decorating Knife
Couteau décoration



9470

Tomatenschäler
Tomato Peeler
Éplucheur à tomates



9478 DVD

in deutscher Sprache
German language
en Allemand



9471

Tomatenentstieler
Tomato Corer
Moule à tomates



9478 Buch

in deutscher Sprache
German language
en Allemand



9472

Schnitzmesser, Thai-Stil
Carving Knife, Thai style
Couteau de sculpture, style Thai



9478 Buch e

in englischer Sprache
in english
en Anglais



9 5 2 0 - 1

Obst-/Gemüseausstecher
Fruit/Vegetable Cutter
Cutter à fruits et légumes

Ahornblatt, klein · Maple leaf, small
Feuille d'érable, petite



9 5 2 0 - 5

Obst-/Gemüseausstecher
Fruit/Vegetable Cutter
Cutter à fruits et légumes

Krabbe · Crab · Crabe



9 5 2 0 - 2

Obst-/Gemüseausstecher
Fruit/Vegetable Cutter
Cutter à fruits et légumes

Ahornblatt, groß · Maple leaf, big
Feuille d'érable, grande



9 5 2 0 - 3

Obst-/Gemüseausstecher
Fruit/Vegetable Cutter
Cutter à fruits et légumes

Tulpe · Tulip · Tulipe



9 5 2 0 - 4

Obst-/Gemüseausstecher
Fruit/Vegetable Cutter
Cutter à fruits et légumes

Hummer · Lobster · Homard



8 2 4 6

Spargelschäler

Asparagus Peeling Knife

Éplucheur à asperges



8 2 5 2

Kartoffellöffel

Double Melon Baller

Moule à pomme double



mm | Ø 22/25 |

8 2 4 9

Sparschäler

Potato Peeler

Éplucheur



8 2 5 3

Kartoffellöffel

Melon Baller

Moule à pomme



mm | Ø 10 | Ø 15 | Ø 18 | Ø 23 | Ø 25 | Ø 30 |

8 2 4 9 sp

Sparschäler, bewegliche Klinge

Potato Peeler

Éplucheur



8 2 5 3 o

Kartoffellöffel oval

Melon Baller oval

Moule à pomme ovale



8 2 4 9 rap

Sparschäler mit Pendelklinge

Potato peeler

Éplucheur



8 2 5 3 ow

Kartoffellöffel oval, gewellt

Melon Baller oval, wavy

Moule à pomme ovale, ondulé



8 2 5 4

Orangenschäler
Orange Peeler
Éplucheur d'orange



8 2 5 7

Butterroller
Butter Curler
Coquilleur à beurre



8 2 5 5

Dekoriermesser
Lemon Decorator
Canneleur



8 2 5 9

Apfelausstecher
Apple Corer
Vide-pomme



8 2 5 6

Zitronenschaber
Lemon Grater
Couteau à zeste



9 4 8 0

Grapefruitmesser
Grapefruit Knife
Couteau à pamplemousse



8 2 5 6 s p r e

Ziseliermesser
Decorating Knife
Couteau décoration



9 4 8 1

Dekoriermesser
V-cut Decorator
Déco-fruit



8 2 5 8**Geflügelschere****Poultry Shears****Ciseaux à volaille**

Ersatzfeder · Replacement spring · Ressort d'échange: 8258 f

8 2 8 7**Wiegemesser, doppelt****Mincing Knife, double****Hachoir, double**

cm	15	22	
inch	6	8 ³ / ₄	

8 2 5 8 sp**Geflügelschere****Poultry Shears****Ciseaux à volaille**

Ersatzfeder · Replacement spring · ressort d'échange: 8258 spf

8 2 8 8**Wiegemesser****Mincing Knife****Hachoir**

cm	15	22	
inch	6	8 ³ / ₄	

9 5 0 6**Universalschere****Scissors****Ciseaux universels****8 2 8 8****Wiegemesser****Mincing Knife****Hachoir**

cm	36		
inch	14		

9 5 1 5**Fischgrätenzange****Fish Pincers****Pince à arêtes de poisson****9 5 1 6****Fischgrätenpinzette****Fish Pincers****Pince à arêtes de poisson**

8 2 4 7

Austernöffner
Oyster Knife
Couteau à huîtres



9 5 1 8

Fischschupper
Fish Descaler
Écailleur à poisson



8 2 4 7 - 0 7

Austernöffner
Oyster Knife
Couteau à huîtres



9 5 0 5 k

Fischschere
Fish Fin Shears
Ciseaux à poisson



9 5 5 0

Hummergabel
Lobster Fork
Fourchette à homard



9 5 0 5 sp

Fischschere
Fish Fin Shears
Ciseaux à poisson



9 5 5 1

Hummerzange
Lobster Pliers
Pince à homard



9 5 0 5

Fischschere
Fish Fin Shears
Ciseaux à poisson



rostfrei · stainless · inoxydable

9 5 4 0

Gebäckzange
Cake Tongs
Pince à gâteau



9 5 4 5

Spaghettizange
Spaghetti Tongs
Pince à pâtes



9 5 4 1

Brötchenzange
Bread Tongs
Pince à petit-pain



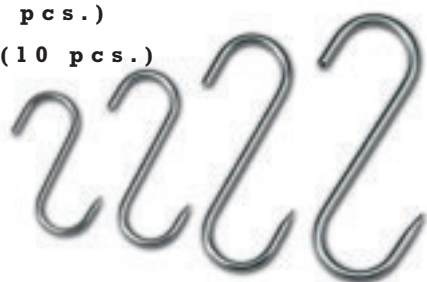
9 5 3 5

Aufschnittzange
Cold Cut Tongs
Pince à charcuterie



6 8 6 0

S-Haken (10 St.)
"S"-Hook (10 pcs.)
Crochet «S» (10 pcs.)



cm	10	12	14	16	18
inch	4	4 3/4	5 1/2	6 1/4	7

9 5 3 0

Grillzange
Barbeque Tongs
Pince à grillade



6 8 5 0

Blockbürste
Block Brush
Brosse à blocs



6 8 4 5

Fleischklopfer
Meat hammer
Marteau à viande



6 8 6 5**Kunststoff-Schneidebrett, abgerundet****Cutting board****Planche à découper**

Maße · dimensions · dimensions

40	50	60
400x300x20 mm	500x300x20 mm	600x400x20 mm
● ● ● ● ● ●	● ● ● ● ● ●	● ● ● ● ● ●

6 8 7 0**Kunststoff-Schneidebrett Euro (Gastronorm),
abgerundet, mit Safrille und Sammler.****Euro (Gastronorm) cutting board, rounded
edges with groove and juice collector.****Planche à découper (Gastronorme), angles
arrondis avec rigole et collecteur à jus.**

Maße · dimensions · dimensions

26,5	53
265x325x20 mm	530x325x20 mm
● ● ● ● ● ●	● ● ● ● ● ●

6 8 6 4**Schneidebrettreiniger****Scraper for Cutting Boards****Grattoir****6 8 6 7****Schneidbretthobel****Scraper for Cutting Boards****Grattoir****6 8 6 7 kl****Ersatzklinge****Spare Blade****Lame de rechange**

9483**Stielschaber****Rubber spatula****Spatule caoutchoutée****9485****Sterntüllensatz, 6-tlg.****Set of "star" tubes, 6 pcs.****Ensemble de douilles étoilées, 6 pcs.**

mm	Ø 3	Ø 5	Ø 7	Ø 9	Ø 11	Ø 13
----	-----	-----	-----	-----	------	------

**9486****Lochtüllensatz, 6-tlg.****Set of "plain" tubes, 6 pcs.****Ensemble de douilles unies, 6 pcs.**

mm	Ø 5	Ø 7	Ø 9	Ø 11	Ø 13	Ø 15
----	-----	-----	-----	------	------	------

**9487****Backpinsel****Pastry brush****Pinceau à pâtisserie**

cm	4	6
inch	1½	2¼

**9488****Teigschaberset, 3-tlg.****Dough scraper set, 3 pcs.****Racloir à pâte, 3 pcs.****9489-1****Teigschaberset, 2-tlg.****Dough scraper set, 2 pcs.****Set de racloir à pâte, 2 pcs.**

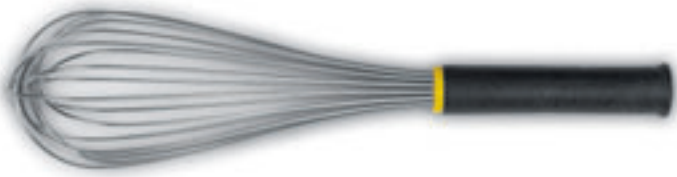
cm	12	14
inch	4¾	5½

weich · soft · souple

**9489-2****Teigschaberset, 2-tlg.****Dough scraper set, 2 pcs.****Set de racloir à pâte, 2 pcs.**

cm	15	20
inch	6	7¾




9 5 5 5

Schneebesen
Thermo Whisk
Fouet thermo

cm	25	30	35	40
inch	9 ³ / ₄	11 ³ / ₄	13 ³ / ₄	15 ³ / ₄



hitzebeständig bis 220°C · heat resistant up to 220°C ·
résistant à la chaleur jusqu'à 220°C

9 5 6 0

Rührlöffel
Thermo spatula
Spatule thermo

cm	30	40	45
inch	11 ³ / ₄	15 ³ / ₄	17 ³ / ₄



hitzebeständig bis 220°C · heat resistant up to 220°C · résistant à la chaleur jusqu'à 220°C

9 5 6 1

Winkelpalette
Pan Turner
Spatule à tourner

cm	16
inch	6 ¹ / ₄



hitzebeständig bis 220°C · heat resistant up to 220°C · résistant à la chaleur jusqu'à 220°C

9 5 6 2

Winkelpalette
Spatula angular
Spatule

cm	18/13
inch	7/ 5



hitzebeständig bis 220°C · heat resistant up to 220°C · résistant à la chaleur jusqu'à 220°C

9 5 6 3

Zange
Tongs
Pince

cm	24
inch	9 ¹ / ₂



hitzebeständig bis 220°C · heat resistant up to 220°C · résistant à la chaleur jusqu'à 220°C

9 5 6 5

Stielschaber
Rubber spatula
Spatule caoutchoutée

cm	25	28,5	35
inch	9 ³ / ₄	11 ¹ / ₄	13 ³ / ₄



Fischschupper
Fish scaler
Écailleur à poisson

9 5 1 7

cm	22
inch	8 ³ / ₄

9 4 8 2

Teigrad

Pastry Wheel

Roulette à pâte



cm	Ø 6
inch	Ø 2 ¹ / ₄

8 2 4 8

Spick- und Dressiernadel-Set

Needle Set

Jeu d'aiguilles



9 4 8 2 w

Teigrad gewellt

Pastry Wheel wavy

Roulette à pâte ondulée



cm	Ø 6
inch	Ø 2 ¹ / ₄

9 5 1 4

Bratenpinzette

Meat pincers

Pince à rôti



cm	30
inch	11 ³ / ₄

9 4 9 1

Pizzaschneider

Pizzacutter

Coupe-pizza



cm	Ø 12
inch	Ø 4 ³ / ₄

8 2 4 8 - 2 0 - 3

Dressiernadel

Tying Needle, curved

Aiguille à rôti, courbée



cm	20	Ø 3 mm
inch	7 ³ / ₄	Ø 1 ¹ / ₄



© GLESSER
GERMANY
ROSTFREI
4025
21

**S c h a r f e
M e s s e r
s c h n e i d e n
b e s s e r**

**S h a r p k n i v e s
c u t b e t t e r**

**L e s c o u t e a u x
a f f i l é s c o u p e n t
m i e u x**



Wetzen – locker aus dem Handgelenk.

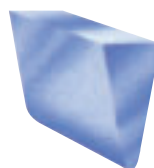
Sharpening done by smooth fluid wrist movement.

Affûtage par un mouvement fluide du poignet.

Das richtige Schleifen: Einige Züge auf jeder Seite des Messers genügen normalerweise, damit das Messer wieder zieht. Die Kraft, mit der das Messer auf den Stahl gedrückt wird, richtet sich nach dem Abnutzungsgrad der Klinge.

Correct sharpening: A few strokes on each side of the knife will normally be enough to make the knife sharp again. A blunt blade will require more pressure of the knife against the steel.

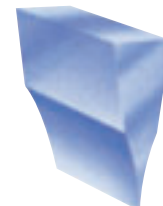
Affûtage correct: Quelques passages de chaque côté de la lame suffisent normalement pour redonner le tranchant. Une lame émoussée demande plus de pression du couteau contre le fusil.



zu stumpf

too blunt

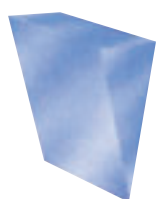
trop émoussée



zu dünn

too thin

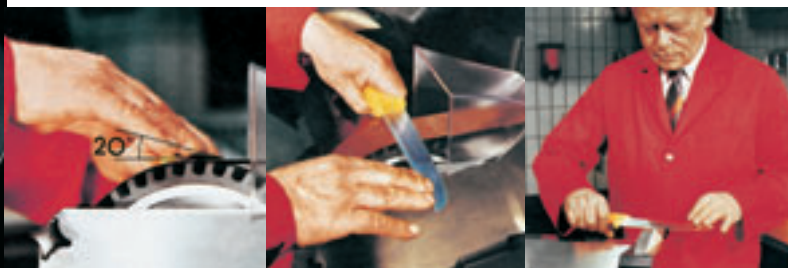
trop mince



zu keilförmig

too wedge-shaped

trop angulaire



Die optimale Methode ist der Nassschliff.

Der Schleifwinkel sollte 20° betragen. Das kühlende Wasser verhindert eine Überhitzung der Klinge.

Der entstehende Faden an der Schneide sollte auf einer Filzscheibe oder mit einem sehr feinen Korundstein abgezogen werden.

The best method is by wet-grinding. The grinding angle should be 20°. Cooling water prevents the blade from getting too hot. The fine burr left from the grinding should be polished off with a felt polishing wheel or a very fine carborundum stone.

La meilleure méthode est l'affûtage à l'eau.

Gardez la lame à un angle de 20°. L'eau refroidit la lame et évite sa sur-chauffe. Enlevez les filaments au tranchant avec une roue polisseuse au feutre ou une pierre Carborundum très fine.



Der neue Messerschärfer PRIME CUT I:

Schärfen und polieren in einem Gerät.

Leicht anzuwenden – auch für Ungeübte.

Hygienisch einwandfrei.

The new knife sharpener PRIME CUT I:

One tool for sharpening the blade and polishing the edge.

Easy to use – even for beginners.

Always hygienic.

Le nouvel aiguiser à couteaux PRIME CUT I:

Aiguisage et polissage de la lame en un seul appareil.

Facile d'utilisation – pour tout opérateur.

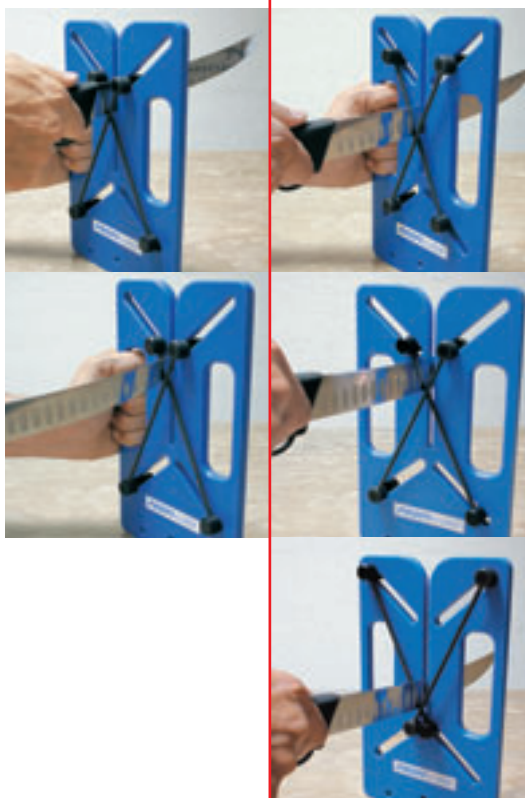
Hygiène parfaite.



So ist es richtig:
Ein leicht balliger
Schliff bietet Schärfe
und Stabilität zugleich.

Correct: A slightly bally
edge assures both
sharpness and stability.

Correct: Une lame
légèrement ballonnée
assure un tranchant
aigu et durable.



- Klinge beim Griff ansetzen.
Klinge mit leichtem Druck
bis zur Klingenspitze durch-
ziehen.

Polieren ohne Druck im
oberen Bereich der Stangen.
Diese sollten sich dabei nur
minimal nach oben bewegen.
Schärfen ohne Druck im
unteren Bereich der Stangen.

- Insert blade up to handle.
Draw blade down and
backwards up to the tip of
the blade.
Polish Cut with upper part
of the rods. Do not apply
pressure. They should barely
move.
Sharpen with bottom part of
rods. Again do not press.

- Positionner la lame à la
poignée.
Tirer la lame avec une
pression modérée jusqu'à la
pointe.
Polir dans la partie
supérieure.
Aiguiser dans la partie
inférieure.

P X 88

P X 88

P X 88

P X 88



extrem harte Spezialbeschichtung, 2000 Vickers Härtegrade
special coating extremely hard, 2000 Vickers degrees hardness
surface extrêmement dure, 2000 Vickers degrés de dureté

cm	31	●
inch	12 1/4	

9916

Supercut

Supercut

Supercut



ultrafeiner Zug · ultra fine cut · taille ultra fine

cm	31	●
inch	12 1/4	

PC I

Prime Cut I

Prime Cut I

Prime Cut I



9906

Policut

Policut

Policut



extrem feiner Vielfachzug · ultra fine cut extra · taille ultra fine extra

cm	31	●
inch	12 1/4	

PC ST

Schärfstangen (Paar) für PC I

Replacement rods (pair)

Tiges d'affûtage (par paire)



9913

Topcut

Topcut

Topcut



extrem feiner Polierzug · ultra fine polished cut · taille ultra fine poli

cm	31	●
inch	12 1/4	

9931

Messerschärfer

Knife sharpener

Aiguiseur de couteaux



9901

Silvercut

Silvercut

Silvercut



poliert · polished · poli

cm	25	31	●
inch	9 3/4	12 1/4	

9 9 0 4

Abziehstahl
Sharpening Steel
Fusil à affûter



ultrafeiner Zug · ultra fine cut · taille ultra fine

cm	31	—
inch	12 1/4	

9 9 9 9 DVD

DVD „Schleifen“
DVD “Sharpening”
DVD «Affûtage»



(Deutsch – Englisch) · (German – English) · (Allemand – Anglais)

9 9 2 6

Abziehstahl
Sharpening Steel
Fusil à affûter



ultrafeiner Zug · ultra fine cut · taille ultra fine

cm	31	—
inch	12 1/4	

9 9 0 5

Abziehstahl
Sharpening Steel
Fusil à affûter



extrafeiner Zug · extra fine cut · taille extra fine

cm	31	—
inch	12 1/4	● ●

9 9 2 5

Abziehstahl
Sharpening Steel
Fusil à affûter



Standardzug · standard cut · taille standard

cm	25	31	—
inch	9 3/4	12 1/4	

9 9 1 9

Abziehstahl
Sharpening Steel
Fusil à affûter



Doppelzug · double cut · taille double

cm	25	—
inch	9 3/4	

9 9 8 1

Ersatzstangen
Replacement rods
Tiges d'affûtage

**9 9 8 0**

Messerschärfer
Knife Sharpener
Aiguiseur de couteaux



9 9 1 5**Supercut****Supercut****Supercut**

ultrafeiner Zug · ultra fine cut · taille ultra fine

cm	31	●
inch	12 1/4	

9 9 2 0**Chefcut****Chefcut****Chefcut**

feiner Zug · fine cut · taille fine

cm	28	31	●
inch	11 1/4	12 1/4	

9 9 2 2**Chefcut****Chefcut****Chefcut**

feiner Zug · fine cut · taille fine

cm	25	●
inch	9 3/4	

9 9 2 4**Abziehstahl****Sharpening Steel****Fusil à affûter**

Standardzug · standard cut · taille standard

cm	25	27	31	36	●
inch	9 3/4	10 1/2	12	14	
	● ● ● ● ● ●	● ● ● ● ● ●	● ● ● ● ● ●	● ● ● ● ● ●	

9 9 4 3**Haushaltsstahl****Household Steel****Fusil de cuisine**

cm	20	●
inch	7 3/4	

9 9 5 0**Haushaltsstahl****Household Steel****Fusil de cuisine**

cm	20	●
inch	7 3/4	

9 9 9 0**Taschenwetzstahl****Sharpening Steel mini****Fusil de poche**

cm	8	●
inch	3 1/4	

9 9 3 0**Wetzstahl, diamantbeschichtet****Sharpening Steel diamond coated****Fusil à affûter recouvert d'une couche de diamant**

cm	25	●
inch	9 3/4	



MHB I

Messer-Hygiene-Box

Knife-Hygiene-Box

Boîte hygiène de couteaux

für 4 Messer+1 Stahl
for 4 knives+1 steel
pour 4 couteaux+1 fusil



500x265x100 mm




MHB I E

Einlagen-Set für MHB I

Insets for MHB I

Set de supports pour MHB I



Version			
E1	4x	1x	-
E2	5x	1x	1x
E3	5x	2x	-
E4	8x	1x	-

MHB II

Messer-Hygiene-Box

Knife-Hygiene-Box

Boîte hygiène de couteaux

für 6 Messer+2 Stähle
for 6 knives+2 steels
pour 6 couteaux+2 fusils



500x380x100 mm

MHB II E

Einlagen-Set für MHB II

Insets for MHB II

Set de supports pour MHB II



Version			
E1	6x	2x	-
E2	8x	2x	-
E5	12x	2x	-
E6	10x	2x	-

MHB III

Messer-Hygiene-Box

Knife-Hygiene-Box

Boîte hygiène de couteaux

für 5 Messer, 1 Stahl, 1 Handschuh
for 5 knives, 1 steel, 1 glove
pour 5 couteaux, 1 fusil, 1 gant






500x380x100 mm

MHB III E

Einlagen-Set für MHB III

Insets for MHB III

Set de supports pour MHB III

Version			
E1	5x	1x	1x
E3	10x	1x	1x
E5	8x	2x	1x

9898 L

Edelstahl-Messerblock

Stainless steel Knife block

Bloc de couteaux en acier inoxydable

für 6 Messer + 1 runder Stahl + 1 Gabel
for 6 knives + 1 round steel + 1 fork
pour 6 couteaux + 1 fusil rond + 1 fourchette



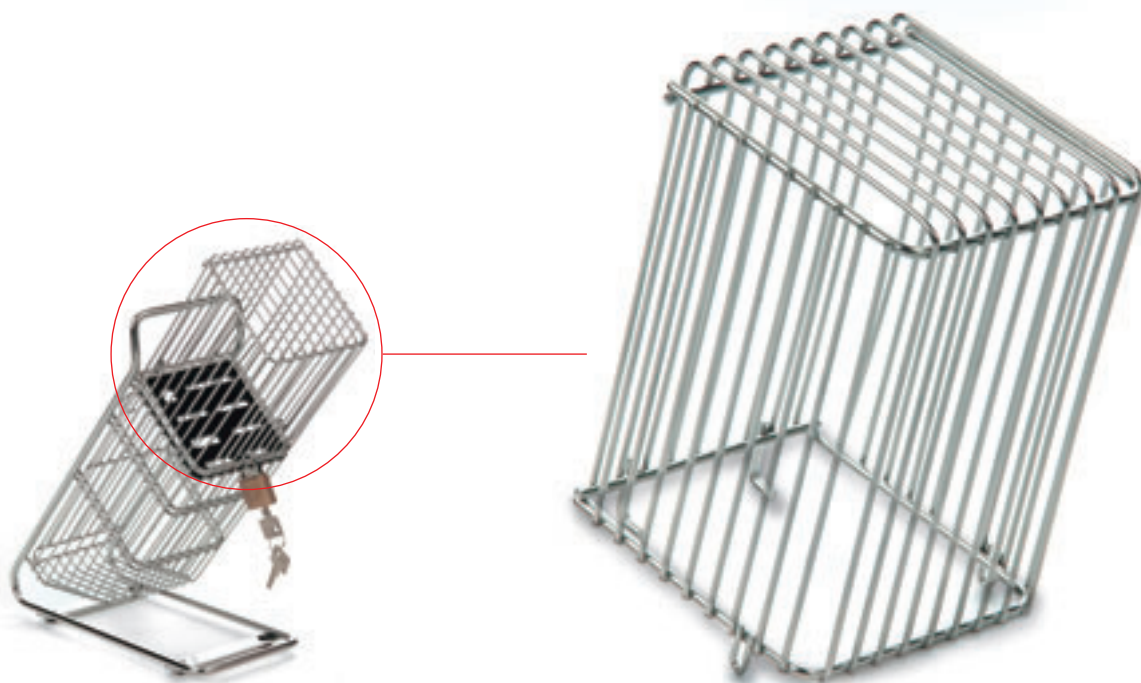
9898 LM = für 6 Messer + 1 ovaler Stahl
for 6 knives + 1 oval steel
pour 6 couteaux + 1 fusil oval

9898 da

Aufsatz für Messerblock 9898 L

Top for Knife Block 9898 L

Chapeau pour block de couteaux no. 9898 L



6831-1

Messerscheide für ein Messer

Knife scabbard for 1 knife

Gaine pour 1 couteau



vollhygienischer Kunststoff · Fully hygienic plastic ·
Plastique complètement hygiénique

6830-4

**Messerköcher-Garnitur
für vier Messer**

**Knife scabbard for
4 knives**

**Gaine pour
4 couteaux**



vollhygienischer Kunststoff
Fully hygienic plastic
Plastique complètement hygiénique

6832

Koppel/Gürtel

Belt

Ceinture



vollhygienischer Kunststoff · Fully hygienic plastic ·
Plastique complètement hygiénique

Stechschutz- handschuhe

Protective Gloves

Gants de boucher



EN 1082-1

EN 13998



Alle Handschuhvarianten sind in sieben Größen erhältlich.
Sonderanfertigungen auf Anfrage.

All mesh gloves are available in 7 standard sizes.
Special sizing upon request.

Les gants de maille sont disponibles dans 7 tailles.
Autres tailles sur demande.

XXS	XS	S	M	L	XL	XXL
Gr. 9	Gr. 0	Gr. 1	Gr. 2	Gr. 3	Gr. 4	Gr. 5
braun	grün	weiß	rot	blau	orange	olive
brown	green	white	red	blue	orange	olive
brun	vert	blanc	rouge	bleu	orange	olive
49	50	51	52	53	54	55

Linkshänder-Ausführung auf Anfrage.

Lefthander version available upon request.

Variante pour gaucher sur demande seulement.

9590-00

Stechschutzhandschuh

Mesh safety glove

Gant de boucher



9590-08

Stechschutzhandschuh

Mesh safety glove

Gant de boucher



9590-15

Stechschutzhandschuh

Mesh safety glove

Gant de boucher



9590-19

Stechschutzhandschuh

Mesh safety glove

Gant de boucher

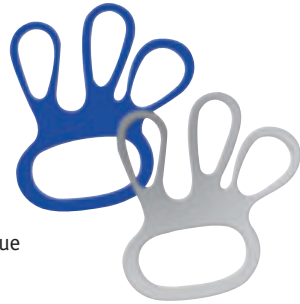


9594 b/w

Handschuhspanner (100 St.)

Glove Tightener (100 pcs.)

Tendeur pour gants (100 pcs.)



Einheitsgröße · one size · taille unique

**Protective Aprons
& Boleros**

**Tabliers de
boucher et boleros**



Leistungsklasse 2

DIN EN 13998



9595

Schutzschürze

Safety Apron

Tablier de boucher



Art.-Nr.	Breite x Länge Dimension Dimension	 min. – max.	 min. – max.
9595-73	50 x 73 cm	152 – 173 cm	82 – 111 cm
9595-78	55 x 78 cm	162 – 185 cm	89 – 122 cm
9595-84	55 x 84 cm	175 – 202 cm	96 – 133 cm



9596

Bolero

Bolero

Bolero



Art.-Nr.	Breite x Länge Dimension Dimension	 min. – max.	 min. – max.
9596-85	50 x 85 cm	146 – 166 cm	82 – 111 cm
9596-90	50 x 90 cm	156 – 178 cm	82 – 111 cm
9596-95	55 x 95 cm	166 – 190 cm	89 – 122 cm
9596-100	55 x 100 cm	177 – 202 cm	89 – 122 cm

9593

Ersatzteilset

Replacement Set

Set de remplacement



No.	9593-00	9593-08	9593-15	9593-19
				

9599

Schnittschutzhandschuh

Cut resistant glove

Gant de boucher



Größe · Size · Taille:

D = Damen · Women · Femmes

H = Herren · Men · Hommes

6 6 2 0 k**Schweinespalter****Pig Splitter****Fendoir à porc**

cm	30	
inch	11 ³ / ₄	

6 6 5 5**Hackmesser****Cleaver****Couperet**

	ca. 550g	ca. 650g	
cm	18	20	
inch	7	7 ³ / ₄	
	●	●	

6 6 3 0 k**Rinderspalter****Beef Splitter****Fendoir à boeuf**

cm	33	
inch	13	

6 6 5 5**Hackmesser****Cleaver****Couperet**

	ca. 1200g	ca. 1360g	
cm	22	24	
inch	8 ³ / ₄	9 ¹ / ₂	
	●	●	

6 6 4 0 p**Hackmesser, POM-Griff****Cleaver, POM-handle****Couperet, manche en plastique POM**

ca. 500g

cm	15	
inch	6	

6 6 5 5 sp**Hackmesser****Cleaver****Couperet**

	ca. 910gr.	ca. 1010gr.	
cm	18	20	
inch	7	7 ³ / ₄	
	● ● ● ●	● ● ● ●	

6 6 4 5**Hackmesser****Cleaver****Couperet**

ca. 400g

cm	15	
inch	6	
	●	

6 6 5 5 sp**Hackmesser****Cleaver****Couperet**

	ca. 1080gr.	ca. 1240gr.	
cm	23	25	
inch	9 ¹ / ₄	10	
	● ● ● ●	● ● ● ●	

6 6 0 0**Fleischersäge****Bone-saw****Scie de boucher**

cm	35	50	60	
inch	13 3/4	19 3/4	23 1/2	

6 6 0 8**Rippenzieher****Bacon Ripper****Tire-côtes**

mit 16 mm Klinge · with 16 mm blade ·
avec lame de 16 mm

**6 6 0 1****Sägeblatt****Saw Blade****Lame de scie**

cm	35	50	60	
inch	13 3/4	19 3/4	23 1/2	

6 6 0 9**Carré/Kotelettauslöser****Rib Puller****Tire-côtes pour carrés**

mit 14 mm Klinge · with 14 mm blade · avec lame de 14 mm

**6 8 4 0 p****Kotelettklopfer****Cutlet Pounder****Batte à côtelettes****6 6 1 5****Ersatzklingen für Rippenzieher (5 St.)****Rib Puller spare blades (5 pcs.)****Lames d'échange (5 pcs.)**

mm	14	16	18	20	22	
inch	1/2	1/2	3/4	3/4	1	

6 8 0 0**Magnetleiste****Magnet Bar****Latte magnétique**

cm	35	50	
inch	13 3/4	19 3/4	

6 6 1 5 a**Ersatzklingen, extrascharf (5 St.)****Spare Blades, extra sharp (5 pcs.)****Lames d'échange, extra tranchantes (5 pcs.)**

mm	14	16	18	20	22	
inch	1/2	1/2	3/4	3/4	1	

6 6 1 0**Rippenzieher mit Schlaufe****Rib Puller****Appareil à désosser**

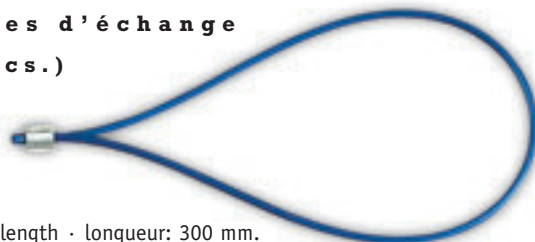
mm	Ø 2,0	
inch	1/13	

6 6 8 0 - 3**Schwartenmesser, 3 Klingen****Crust Cutter, 3 blades****Couteau à couennes, 3 lames****6 6 1 0 a****Rippenzieher, Aluminium****Rib Puller, aluminium****Appareil à désosser**

mm	Ø 2,0	
inch	1/13	

6 6 8 1**Ersatzklingen für Schwartenmesser (10 St.)****Spare Blades for Crust Cutter (10 pcs.)****Lames de rechange pour couteau à couennes (10 pcs.)**

stark · stiff · forte

6 6 1 1**Rippenzieherersatzsaiten (50 St.)****Spare Loops (50 pcs.)****Cordes d'échange (50 pcs.)**

Länge · length · longueur: 300 mm.

mm	Ø 1,5	Ø 2,0
inch	1/17	1/13

6 6 8 5**Streifenschneider, 9 Klingen****Stripe Cutter, 9 blades****Coupe-lamelles, 9 lames****6 6 1 1 - 2 0****Rippenzieherersatzsaite****Spare Loop****Corde d'échange**

Länge · length · longueur: 200 mm.

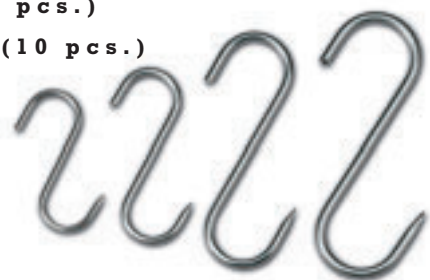
mm	Ø 2,0	
inch	1/13	

6 6 8 6**Ersatzklingen für Streifenschneider (5 St.)****Spare Blades for Stripe Cutter (5 pcs.)****Lames de rechange pour coupe-lamelles (5 pcs.)**

flexibel · flexible · flexible

6 8 4 5**Fleischklopfer****Meat hammer****Marteau à viande**

cm	27
inch	10 1/2

6 8 6 0**S-Haken (10 St.)****"S"-Hook (10 pcs.)****Crochet «S» (10 pcs.)**

cm	10	12	14	16	18
inch	4	4 3/4	5 1/2	6 1/4	7

6 8 5 0**Blockbürste****Block Brush****Brosse à blocs****6 9 6 0****Messerprüflehre****Knife Blade Measure****Testeur de lames****6 6 1 2****Knochenstaubentferner****Bone Dust Remover****Gratte-sciure d'os****6 6 1 4****Schinkenauslöser****Ham Boner****Gouge à jambons**

cm	20
inch	7 3/4

7980**Wurstprobiermesser****Sausage Testing Knife****Couteau pliant à saucisson**

cm	11
inch	4 1/2

7990**Taschenschlachtsmesser****Butcher Pocket Knife****Poignard de poche**

cm	10
inch	4

7981 c**Wurstprobiermesser
mit Gabel & Clip****Sausage Testing Knife
with Fork & Clip****Couteau pliant à saucisson
avec fourchette & clip**

cm	11
inch	4 1/2

7981: ohne Clip · without clip · sans clip

7981 csp**Wurstprobiermesser
mit Gabel & Clip****Sausage Testing Knife
with Fork & Clip****Couteau pliant à saucisson
avec fourchette & clip**

cm	11
inch	4 1/2

● ○ ● ●

7984 c**Wurstprobiermesser
mit Gabel & Clip****Sausage Testing Knife
with Fork & Clip****Couteau pliant à saucisson
avec fourchette & clip**

Metallausführung · full metal · complètement métal

cm	11
inch	4 1/2

► Tipp · Tip · Tip:

Unsere Wurstprobiermesser sind heißbegehrte Werbeträger.

Our sausage testing knives make great advertising gifts.

Nos couteaux à saucisson font d'excellents cadeaux promotionnels.



3 5 7 1

Aufschnittmesser-Set 3-tlg.
Knife Set 3 pcs.
Ensemble de couteaux 3 pcs.



7705 aw-22 / 7705 w-22 / 9435-13

3 5 8 3

Messer-Set 3-tlg.
Knife Set 3 pcs.
Ensemble de couteaux 3 pcs.



3353-10 / 3055-18 / 3055 f-18

3 5 1 1 p l

Primeline Messer-Set 3-tlg.
Primeline Knife Set 3 pcs.
Ensemble de couteaux 3 pcs.



11250-13 / 11250-15 / 12200-22

3 5 8 1

Küchenmesser-Set 3-tlg.
Knife Set 3 pcs.
Ensemble de couteaux 3 pcs.



8315 sp-8 / 8456-18 / 8265 w 25

3 5 5 5

Messer-Set 3-tlg.

Knife Set (3 pcs.)

Ensemble de Couteaux (3 pcs.)



3105-13/3005-16/4025-21



3 5 4 5

Lehrlingsset 5-tlg.

Knife Set (5 pcs.)

Ensemble de Couteaux (5 pcs.)



3005-16/3105-13/4025-18/4025-21/9922-25



3 5 5 5

Messer-Set 3-tlg.

Knife Set (3 pcs.)

Ensemble de Couteaux (3 pcs.)



Auf Wunsch auch in
verschiedenen Farben
bestückt lieferbar.

Also available in mixed
colours if requested.

Sur demande également
livrable avec une garniture
en différentes couleurs.

Beispiel · example · exemple
3105-13/3005-16 r/4025-21 g

3 5 6 5

Messer-Set 3-tlg.

Knife Set (3 pcs.)

Ensemble de Couteaux (3 pcs.)



3105-13/3005-18/4025-24





Messer-Sets

Knife Sets

Ensembles de couteaux

**Gute Arbeit
braucht Profi-
werkzeug**

The best tools for a better job

**Les meilleurs outils
pour un travail de chef**

6 8 0 1 b

Magnet-Kochkoffer

Cook's Master Case, magnetic
Valise de chef, magnétique



ca. 475x300x80 mm

Inhalt · contents · contenu: 7900 P-28, 8210 P-28, 8240-13, 8243-9, 8251, 8263-13, 8264-18, 8270-20, 8280-23, 9410 P-18, 9420 P-13, 9922-25, 8252, 8254, 8256, 8257, 8259, 8255, 8249, 6810 l

6801 l = ohne Bestückung · without contents · vide

8 2 9 5 b

Kochkoffer

Cook's Case
Valise de chef



ca. 450x320x85 mm

Inhalt · contents · contenu: 9922-25, 7900 P-28, 8264-18, 8270-25, 9410 P-18, 8280-25, 8240-13, 8210 P-28, 9420 P-13, 3100 P-13, 8251, 8256, 8255, 8257, 8259, 8252, 8254

8295 l = ohne Bestückung · without contents · vide

8 2 9 7 l

Kochkoffer, ohne Bestückung

Cook's Case, without contents
Valise de chef, vide



ca. 470x340x170 mm

6 8 1 0 b

Garnierset in Rolltasche

Decorating Set

Trousse pour ustensiles à décorer



ca. 200x70x45 mm

Inhalt · contents · contenu: 8252, 8254, 8256, 8257, 8259, 8255, 8249

6810 l = ohne Bestückung · without contents · vide

6801 spl

**Magnet-Kochkoffer,
leichte Ausführung**
Cook's Case, magnetic,
light version
Valise de chef, magnétique,
version simplifiée



6801 b 6

Magnet-Kochkoffer, 7-tlg.
Cook's Case, magnetic, 7 pcs.
Valise de chef, magnétique, 7 pcs.



Inhalt · contents · contenu: 6801 sp, 8240-10, 8280-20, 8265 w 25,
3100 p 13, 7360 p 18, 9924-25

6801 sp rec

Magnet-Kochkoffer, 14-tlg.
Cook's Case, magnetic, 14 pcs.
Valise de chef, magnétique, 14 pcs.



Inhalt · contents · contenu: 6801 sp, 8280-23, 3005-16, 8261 wp-25,
8240-10, 8540 p-6, 8210 p-28, 8249, 8252, 9924-25, 9410 p-15, 9488,
8250 9x7, 9466 SP

8292 1

**Rolltasche, schwarz,
mit Schulterriemen**
Knife Roll, black,
with shoulder strap
Rouleau à couteaux, noir,
avec sangles



8 2 9 6 b k

Messertasche

Knife Roll

Rouleau à couteaux



Inhalt · contents · contenu: 8296 l, 3105-13, 7365-18, 8265 w 25, 8455-20, 9924-25, 8545 sp 6, 8315 sp 10

8 2 9 3 b

Messertasche schwarz, 14-tlg.

Knife Roll black, 14 pcs.

Rouleau à couteaux, noir, 14 pcs.



8293 l = ohne Bestückung · without contents · vide

Inhalt · contents · contenu: 8293 l, 8261 wp 25, 8280-23, 8270-20, 8264-18, 8240-10, 8540 p 6, 9410 p 15, 8255, 8256, 8252, 9488, 8250 9x7, 9924-25

8 2 9 3 b k

Messertasche schwarz, 14-tlg.

Knife Roll black, 14 pcs.

Rouleau à couteaux, noir, 14 pcs.



Inhalt · contents · contenu: 8293 l, 8455-23, 8456-18, 8315 sp 10, 8265 w 25, 7365-16 e85, 9924-25, 9437-18, 8255, 8545 sp 6, 8256, 8252, 8250 9x7, 9488

6 8 1 3 b

Dekorierset

Decorating Set

Set de décoration



Inhalt · contents · contenu: 6810 l, 8249, 8545 sp 6, 9497, 8256, 8255, 8252, 8259

8 2 9 6 b

Messertasche, 8-tlg.

Knife roll, 8 pcs.

Rouleau à couteaux, 8 pcs.



Inhalt · contents · contenu: 8280-20, 8270-25, 8264-18, 8240-10, 3100P-13, 9410P-18, 9920-28, 8296 l

8296 l = ohne Bestückung · without contents · vide

8 2 9 4 b

Messertasche, 13-tlg.

Knife roll, 13 pcs.

Rouleau à couteaux, 13 pcs.



Inhalt · contents · contenu: 3100P-13, 8250SP, 8252, 8210P-28, 8280-25, 8264-18, 8240-13, 8261WP-25, 8270-25, 9410P-18, 7900P-28, 9920-28, 8294 l

8294 l = ohne Bestückung · without contents · vide

6 8 2 0 1 a

Einsatz für Gastronorm-Behälter

Gastronorm inset

Insert pour bac gastronorme



8 2 9 6 5 k

Messertasche, 6-tlg.

Knife roll, 6 pcs.

Rouleau à couteaux, 6 pcs.



Inhalt · contents · contenu: 8455-20, 7365-18, 3105-13, 8315 sp-10, 9924-25, 8296-5 l

8296 5l = ohne Bestückung · without contents · vide

9891 b

Messerblock, bestückt

Knife block

Bloc pour couteaux



Inhalt · contents · contenu: 8360 WP-11, 8540 P-6, 8350 WP-21, 8451 P-20, 9950-20, 8310 P-8,5

9891 l = ohne Bestückung · without contents · vide

9892 b

Messerblock, bestückt

Knife block

Bloc pour couteaux



Inhalt · contents · contenu: 9922-25, 8280-25, 8270-20, 8270-15, 8243-9, 8240-10, 8251, 9410 P-15

9892 l = ohne Bestückung · without contents · vide

9898 l

Edelstahl-Messerblock

Stainless Steel Block

Bloc à couteaux en acier inoxydable



9894 l

Messerblock

Knife block

Bloc pour couteaux



9 7 7 0

Tranchierset
Carving Set
Ensemble à dépecer



Inhalt · contents · contenu:
9410 p-15, 8270-18

9 7 1 5

Tranchierset
Carving Set
Ensemble à dépecer



Inhalt · contents · contenu:
8385-21, 9437-18

9 8 3 5

Messer-Stahl-Set
Knife-and-Steel Set
Ensemble couteau et fusil



Inhalt · contents · contenu:
9950-20, 8345-18

9 8 2 5

Haushaltset
Household Set
Ensemble de cuisine



Inhalt · contents · contenu:
8305 sp-8, 8365 wsp-11, 8345-16

9 8 1 0

Haushaltset
Household Set
Ensemble de cuisine



Inhalt · contents · contenu:
8300-8,5, 8360 w-11, 8340-16, 8350 w-18

9 8 1 5

Haushaltset
Household Set
Ensemble de cuisine



Inhalt · contents · contenu:
8305 sp-8, 8365 wsp-11, 8345-16, 8355 w-18



Individuelle Sets und Verpackungsmöglichkeiten auf Anfrage · Individual sets or packagings available on request ·
Ensembles ou emballages individuels disponibles sur demande

Der Nächste bitte...

Who's next?

Qui est le
prochain?

Prägedruck

Die plakative Werbung am Griff. Groß, prägnant und wenn Sie es wünschen, in Ihrer Hausfarbe. Sie brauchen uns nur Ihre reprofähigen Druckvorlagen zu senden. Die Kosten nennen wir Ihnen gern auf Anfrage.

Stamping

Advertising on the handle: Large, impressional and if you prefer in your house colours. All we need from you is your reprographic design. Costs will be quoted on inquiries.

Gaufrage

Vorte insigne publicitaire sur le manche: en gros caractères, concis, et si vous le désirez, dans les tons de votre intérieur. Il vous suffit simplement de nous adresser un modèle d'impression reproductible. Nous vous communiquerons les prix avec les plus grand plaisir sur demande.





W e r b u n g

A d v e r t i s i n g

P u b l i c i t é e

Klingenbeschriftung

Gestochen scharf auf der Klinge: Ihr wohlklingender Name. Oder der Ihres Kunden. Sie brauchen uns nur eine reprofähige Druckvorlage Ihres Firmenzeichens senden. Die Kosten nennen wir Ihnen gern auf Anfrage.

Etched blades

Precisely etched on the blade: your name/logo. Prices will be quoted on inquiries.

Gravures sur la lame

Nous pouvons graver sur la lame l'impression de votre choix. Il vous suffit pour cela de nous faire parvenir un modèle reproductible du logo de votre société. Nous vous communiquerons les prix d'impression sur demande.



Shop in Shop Display System

Présentoir de couteaux «Shop in Shop»



► Wenig Platz genügt, um die wichtigsten GIESSER-Artikel attraktiv zu präsentieren und noch schneller zu verkaufen. Sprechen Sie uns an: Wir helfen Ihnen gerne bei der Regalaufteilung.

A little place is enough to show and sell the most important GIESSER products even more quickly. Please contact us: we will be happy to assist you in planning your optimal display.

Peu de place suffit, pour présenter de manière attractive les principaux articles GIESSER et pour les vendre encore plus vite. Consultez-nous: nous vous conseillons volontiers pour la répartition du présentoir.

► Poster und Werbeschilder auf Anfrage erhältlich.

Poster and advertising boards are available upon request.

Poster et affichage publicitaire sur demande.

Höhe · height · hauteur: ca. 225 cm

Breite · width · largeur: ca. 65 cm

Tiefe · depth · profondeur: ca. 36 cm



69109

Standsäule Unterteil
Column, lower part
Pilier de base



69113

Sockelseitenblenden
lateral base cover
Habillage latéral de socle



69110

Standsäule Oberteil
Column, upper part
Pilier partie supérieure



69114

Sockelauflage mit Frontblende
Base cover with front panel
Tablette de socle avec habillage frontal



69112

Lochblechrückwand
Perforated back panel
Paroi perforée



69115

Topperaufsatz
Header
Bandeau supérieur



69300

Schlaufenhaken
Double hook
Crochet double

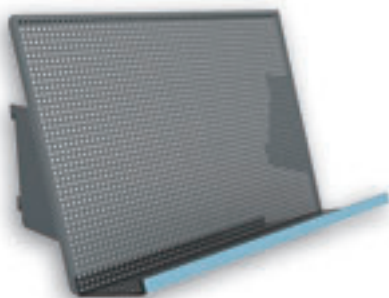
69200

Einzelhaken
Single hook
Crochet simple



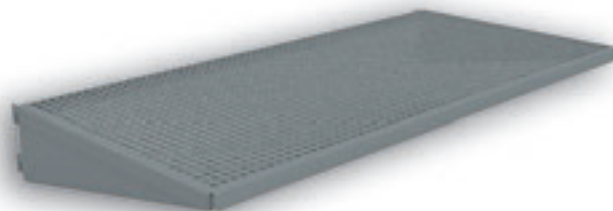
69116

Messerbrett
Knife merchandiser
Présentoir à
couteau



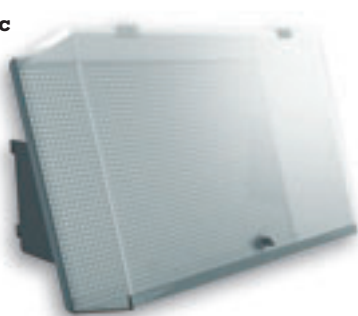
69119

Tablar
Shelf
Étagère



69117

Messerbrett mit Acrylhaube
Merchandiser with acryl cover
Présentoir avec
recouvrement
en acryl



69120

Infotafel Buche
Beechwood panel
Tableau en hêtre



69320

Mutter
Nut
Écrou



69310

Stift
Pin
Tige fileté

69121

Infotafel Magnet
Magnetic info panel
Tableau magnétique



6 9 7 0

**Ausstellungsmesser
„Goliath“**

**Exhibition knife
“Goliath”**

**Couteau d'exposition
«Goliath»**

Höhe · Height · Hauteur:
87 cm



6 9 8 0

Messerschaukasten

Knife display

Présentoir couteaux

ca. 110 x 75 x 10 cm



Bestückung auf Anfrage · Display knives on request ·
Couteaux d'exposition sur demande

Farbe + Form:
jedem
das Seine

Colour + Shape:
at your service

Couleur + Forme:
à votre demande

Die Farben

The colours • Les couleurs



Die Griffformen

Handle shapes • Formes des manches



...5

Unser Standardgriff für alle Einsatzgebiete. Mittleres Griffvolumen.
Our standard handle for universal use. Medium volume.
Notre manche standard universel.
Poignée moyenne.



...1

Griff „Profi-Line“ mit großem Griffvolumen.
“Profi-Line” handle with big volume.
Manche «Profi-Line»



...2

Sicherheitsgriff mit besonders langer Schutznase.
Safety handle with extended protection.
Manche spécial avec butée extra longue.



...3

Besonders langer Griff für große Hände.
Extra long handle for bigger hands.
Manche extra long pour mains plus larges.



Giesser verwendet nur Materialien, die der Lebensmittel-Bedarfsgegenstände-Verordnung entsprechen.
Giesser uses only materials that comply with European food hygiene laws.
Giesser n'utilise que des matériaux correspondant aux directives européennes en matière d'hygiène alimentaire.

- ...4** Ergonomisch geformter Griff speziell für Ausbeinmesser. Leichtes Umgreifen, geringes Griffvolumen.
Ergonomic boning knife handle. Easy to change grip, less volume in the handle.
Manche ergonomique. Changement facile de position, pourtour du manche réduit.

- ...7** Spezialgriff mit extra schlanker Form.
Special handle with extra slim shape.
Manche spécial à forme extra mince.

- ...8** Sicherheitsgriff „BodyGuard“ für sicherste Messerführung beim Ausbeinen, Zerlegen, Zuschneiden.
Safety handle "BodyGuard". Safe cutting during deboning and separating of meat.
Manche «Bodyguard». Tenue sûre pour désosser, parer, découper.

- ...9** „Amerikanische“ Griffform, für schnelles Umgreifen, speziell für Ausbeinmesser.
"American" handle for easy and quick changing of grip, especially for boning knives.
Manche style «Américain». Changement de position facile et rapide, spécialement pour les désosseurs.

Das Griffmaterial

The handle material
Le material de la manche



TPE
für Fleischmesser und gestanzte Koch- und Küchenmesser. Thermoplastisches Elastomer, besonders rutschfest und angenehm griffig.
for butcher knives and stamped kitchen knives. Thermoplastic elastomer, very slip-proof and comfortable in the hand.
Pour couteaux de bouchers et couteaux de cuisine estampés. Elastomère Thermoplastique anti-dérapant et confortable au toucher.

Polypropylen
ein harter und sehr robuster Rohstoff. Auf Wunsch als Sonderanfertigung lieferbar. Spezielle Kennbuchstaben: pp (z.B. 2507 pp 15)
a hard and very robust plastic. Produced on special request. Article code: pp (eg 2507 pp 15)
Un plastique dur et très robuste. Produit sur commande spéciale. Code d'article : pp (ex. 2505 pp 15)



POM
für Koch- und Küchenmesser. Als Schalen- oder Vollmaterial mit zwei oder drei Nieten.
for chef's and kitchen knives. Either scales or full material, securely fixed with two or three rivets.
Pour couteaux de chef et de cuisine. Manches mono-bloc ou duo-bloc, rivetés à l'aide de 2 ou 3 rivets.

Bubinga
sehr widerstandsfähiges und hartes Holz.
very durable and hard wood.
Bois très résistant et dur.



Olivenholz
ökologisch besonders wertvoll. Nur für wenige ausgesuchte Produkte lieferbar. Spezieller Kennbuchstabe: o (z.B. 8280 20 o).
high ecological value. Only available for a limit product selection. Special article code: o (eg 8280 20 o).
valeur écologique élevée. Seulement disponible pour quelques articles sélectionnés. Code d'article: o (ex. 8280 20 o).

**Der perfekte
Klingenschliff
für jede**

Anforderung

**For every cut
the right edge**

**L'aiguisage
parfait pour
chaque besoin**



AW

Angewellt
Partly serrated edge
Dentelure partielle

Die circa 4 cm lange Anrisswelle packt selbst härteste Kunststoffdarm-Hüllen.

The serration is about 4 cm long and easily cuts through even the hardest plastic sausage casings.

La dentelure partielle d'env. 4 cm coupe également les boyaux artificiels les plus durs.



W

Wellenschliff
Wavy edge
Aiguisage ondulé

Durch regelmäßig angebrachte Wellen entlang der Klinge gleitet das Messer sicher und ohne abzurutschen durch Schneidgut mit harten Schalen und Krusten.

The regularly grinded waves along the cutting edge enable the knife to slide securely and without slipping through hard hides and crusts.

Grâce à l'affûtage régulièrement ondulé de la lame, le couteau est guidé de manière sûre et sans écart à travers un produit à couper comportant enveloppes et écorces.

WWL

Kullenschliff
Scalloped edge
Aiguisage alvéolé



Das Messer gleitet besser durch das Schnittgut. Ein perfekter, kräfteschonender Schnitt ist das Ergebnis.

The knife slides more easily through the cutting medium. The result is a perfect and effortless cut.

Le couteau glisse mieux à travers le produit à couper. Le résultat: une coupe parfaite, sans effort.



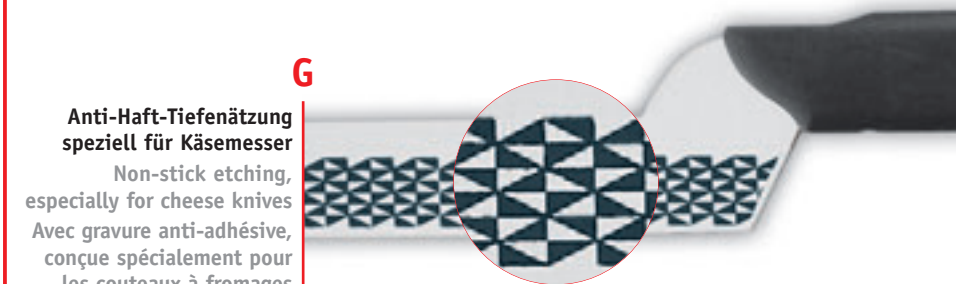
Z

Gezahnter Schliff
Serrated edge
Lame dentelée

Zum Schneiden von Obst und Gemüse mit Haut oder härterer Schale geeignet. Die Klinge gleitet mühelos durch die Schale, ohne das Schneidgut zu quetschen.

Suited for the cutting of fruit and vegetables with a hard skin. The blade slides effortlessly through the skin without damaging the flesh.

Pour couper fruits et légumes avec peau ou enveloppe plus dure. La lame glisse sans effort à travers l'enveloppe, sans écraser le produit à couper.



G

**Anti-Haft-Tiefenätzung
speziell für Käsemesser**
Non-stick etching,
especially for cheese knives
Avec gravure anti-adhésive,
conçue spécialement pour
les couteaux à fromages

Durch die hohe Anzahl von Vertiefungen und einer Anti-Haft-Beschichtung entsteht beim Schneiden ein Luftpolster, die die Klinge von dichtem Schneidgut trennen.

The etched grooves together with their anti-stick coating create an air cushion action when cutting, allowing the blade to slide through without sticking to the food.

Grâce au nombre élevé de creux et au revêtement anti-adhérent, une couche d'air se crée, séparant la lame du produit à couper compact.

Reinigung und Aufbewahrung

Cleaning and Storing • Nettoyage et stockage

- ▶ GIESSER Messer sind grundsätzlich für die Reinigung in der Spülmaschine geeignet. Um jedoch eine Beschädigung durch aneinander schlagen und Fleckenbildung oder Fremdstoffablagerungen auf den Klingen zu vermeiden, empfehlen wir, die Messer nach Gebrauch unter fließendem Wasser mit etwas Spülmittel zu reinigen und mit einem Küchentuch zu trocknen.

GIESSER knives are basically dishwasher-safe. We recommend, however, to clean the knives after each use with warm soapy water and immediately dry with a kitchen cloth afterwards. This will avoid any possible damages from movement in the dishwasher and/or the forming of stains and oxidation on the knife surface.

Les couteaux Giesser sont par définition adaptés au nettoyage à la machine à laver. Pour prévenir cependant de dommages dû aux chocs, à la formation de taches ou de dépôts de rouille sur la lame, nous préconisons de nettoyer les couteaux après usage à l'eau courante avec un peu de produit vaisselle, puis de les essuyer au torchon.

- ▶ Für die Aufbewahrung von hochwertigen Messern am Arbeitsplatz bieten sich Messerblöcke aus Holz, Kunststoff oder Edelstahl oder Einsätze für Gastronorm-Behälter an. So sind die Klingen optimal geschützt und die Messer jederzeit griffbereit.

Knife blocks made from wood, plastic or stainless steel, or inserts for Gastronorm containers offer good storing methods for high quality knives. They insure the blades are perfectly safe and the knives are always ready to use.

Les blocs à couteaux, qu'ils soient en bois, matière synthétique ou inox, tout comme les inserts pour bacs gastronorm, se prêtent particulièrement bien au stockage de couteaux de valeur au poste de travail. Les lames sont ainsi parfaitement bien protégées et les couteaux en permanence à portée de main.



- ▶ Zum schonenden Transport finden sie in unserem Sortiment Messerkoffer und Rolltaschen in verschiedenen Ausführungen oder für einzelne Messer den Messer-Safe in unterschiedlichen Größen.

To easily transport your knives, you will find a selection of knife cases and knife rolls in different designs in our catalogue. For individual knives, we recommend our "Knife Safe", which comes in a variety of sizes.

Pour un transport dans de bonnes conditions, vous trouverez dans notre gamme, un assortiment de valises et trousse ou, pour le couteau individuel, le range-couteau, disponible en différentes dimensions.

Die Artikel-Nummer

Our article codes • Nos codes d'articles

Unsere Artikel-Nummern enthalten alle Informationen über das Messer. Bitte beachten Sie daher bei Ihrer Bestellung unbedingt die Zusatzkennziffern und -buchstaben für Farbe, Griff und Schliff.

The article codes contain complete information about our knives. Please indicate all necessary number and letter codes when ordering a Giesser product.

Nos codes d'articles contiennent l'information complète sur nos couteaux. Veuillez indiquer tous les chiffres et lettres du code lorsque vous commandez un produit Giesser.

7705 w 31 g

Modell
Type
Modèle

Griff
Handle
Manche

Schliff
Edge
Aiguillage

Länge
Length
Largeur

Farbe
Colour
Couleur

Der Messeraufbau

Nomenclature Nomenclature

Klingenblatt
Blade
Lame

Klingenrücken
Back
Dos de lame

Schneide
Cutting edge
Tranchant

Garantiesiegel
Guarantee seal
Sigle de garantie

Kropf
Bolster
La mitre

Hohlните
Rivet
Rivet creux

Hinterer Handschutz
Hand protection
Protection arrière de la main



Index

Nr./No.	Seite/Page	Nr./No.	Seite/Page	Nr./No.	Seite/Page	Nr./No.	Seite/Page
205 pp	8	3185	20	6801 b	106	8165 z	67
675 r	23	3186	20	6801 b 6	107	8205	67
2005	8	3215	21	6801 spl	107	8210 p	70
2005 wwl	8	3215 9e101	21	6801 sp rec	107	8215	67
2008	8	3215 st	21	6810 b	106	8225	68
2015	8	3235 z	21	6813 b	108	8232	67/68
2025	8	3305	22	6820 la	109	8232 p	70
2100	8	3308	22	6830-4	95	8234	68
2105	9	3353	22	6831-1	95	8234 p	70
2105 wwl	9	3405	22	6832	95	8234 w	68
2205	9	3425	22	6840 p	99	8235	68
2275	9	3426	22	6845	82/101	8237	68
2285	9	3427	22	6850	82/101	8237 p	70
2400	9	3511 pl	103	6860	82/101	8238	68
2405	9	3545	104	6864	83	8239	68
2503	10	3555	104	6865	83	8240	34
2504	10	3565	104	6867	83	8240-10 o	42
2505	10	3571	103	6867 kl	83	8241	34
2505 wwl	10	3581	103	6870	83	8241-8 o	42
2508	10	3583	103	6960	101	8242	34
2509	10	4000	23	6970	117	8243	34
2509 wwl	10	4005	23	6980	117	8244	34
2513	10	4005 wwl	24	7105	26	8244-13 o	42
2514	11	4020	24	7105 w	26	8245-14 o	42
2515	11	4020 p	48	7300 p	48	8246	78
2515 wwl	11	4025	24	7300 wp	48	8247	81
2519	11	4025 wwl	24	7305	26	8247-07	81
2534	11	4028	24	7305 w	26/66	8248	86
2535	11	4035	24	7305 aw	26	8248-20-3	86
2535 wwl	11	4055	30	7365	26/58	8249	78
2539	11	4056	30	7700	27	8249 sp	78
2603	12	4065	30	7700 aw	27	8249 rap	78
2605	12	4078	30	7700 p	49	8250 9x7	75
2605 f	12	5005	24	7700 w	27	8250 sp	34
2605 wwl	12	5065	25	7700 wp	49	8251	34
2605 f wwl	12	6005	25	7700 wwp	49	8252	78
2608 wwl	12	6005 wwl	25	7705	27/56	8253	78
2615	12	6600	99	7705 aw	27	8253 o	78
3000	12	6601	99	7705 w	27/56/66	8253 ow	78
3000 p	48	6608	99	7705 wwl	27/56	8254	79
3002	17	6609	99	7725	28	8255	79
3005	17	6610	100	7735	28	8256	79
3005 wwl	17	6610 a	100	7900 p	48	8256 spre	79
3008	18	6611	100	7905	28	8257	79
3055	18	6611-20	100	7905 w	28	8258	80
3055 f	18	6612	101	7925	28	8258 sp	80
3080	18	6614	101	7945	28	8259	79
3082	18	6615	99	7945 w	28	8260 w	37
3085	18	6615 a	99	7965	28	8260 w-20 o	42
3100	18	6620 k	98	7965 aw	29	8261 w	45/69
3100 p	48	6630 k	98	7965 w	29	8261 wp	49/70
3105	19	6640 p	98	7980	102	8262 p	48
3105 f	19	6645	98	7981 c	102	8263	37
3105 wwl	19	6655	98	7981 csp	102	8263-13 o	42
3110 s	19	6655 sp	98	7984 c	102	8264	37
3115	19	6665	59	7990	102	8265	57
3160	19	6675	59	8136	66	8265 w	57/69
3163	20	6680-3	100	8137	66	8267 ww	37
3164	20	6681	100	8137 w	66	8268	37
3165	20	6685	100	8137 wz	66	8269	37
3168	20	6686	100	8137 z	66	8269 k	58
3169	20	6800	99	8160 pz	70	8269 p	47

Nr./No.	Seite/Page	Nr./No.	Seite/Page	Nr./No.	Seite/Page	Nr./No.	Seite/Page
8269 wwl k	58	8465	55	9497	75	9901	90
8269 wwlp	47	8475	56	9498-3	74	9904	91
8270	36	8475 wwl	56	9505	81	9905	91
8270 w	36	8540	43	9505 k	81	9906	90
8275 wwl	37	8540 p	46	9505 sp	81	9913	90
8280	35	8545 sp	61	9506	80	9915	92
8280 w	36	8640-10	40	9514	86	9916	90
8280-20 o	42	8664-18	40	9515	80	9919	91
8284	35	8670-15	40	9516	80	9920	92
8287	80	8670-20	40	9517	85	9922	92
8288	80	8670-25	40	9518	81	9924	92
8292 l	107	8680-20	40	9520-1	77	9925	91
8293 b	108	8680-23	40	9520-2	77	9926	91
8293 bk	108	8680-25	40	9520-3	77	9930	92
8294 b	109	8710	44	9520-4	77	9931	90
8295 b	106	8725 sp	60	9520-5	77	9943	92
8296 5k	109	8725 wsp	60	9530	82	9950	92
8296 b	109	8730	43	9535	82	9980	91
8296 bk	108	8730 p	46	9540	82	9981	91
8297 l	106	8785 zsp 10	60	9541	82	9990	92
8300	43	8810 15	50	9545	82	9999 DVD	91
8300 p	46	8810 17	50	9550	81	11200	14
8305 sp	60	8810 24	50	9551	81	11250	14
8305 wsp	60	8925	64	9555	85	11251	14
8307 wsp	69	9400 p	72	9560	85	11253	14
8310	43	9410 p	37/72	9561	85	12200	15
8310 p	46	9420 p	72	9562	85	12250	15
8315 sp	61	9435	72	9563	85	12251	15
8315 wsp	61	9437	57/72	9565	85	12253	15
8330	44	9445	72	9590-00	96	12260	15
8330 p	46	9465 sp	61	9590-08	96	12260 wwl	15
8335	58	9466 sp	61	9590-15	96	12300	15
8340	44	9467 sp	61	9590-19	96	12308	15
8340 p	46	9470	76	9593	97	12316	15
8345	58	9471	76	9594 b/w	97	69109	115
8350	45	9472	76	9595	97	69110	115
8350 w	45	9474	74	9596	97	69112	115
8350 wp	49	9474 lö	74	9599	97	69113	115
8355	57/69	9475	74	9605	62	69114	115
8355 w	57/69	9475-3	74	9605 g	62	69115	115
8355 wsp	69	9476	75	9605 ww	62	69116	116
8360	43	9476 s	75	9615	63	69117	116
8360 w	43	9477	74	9615 g	63	69119	116
8360 wp	46	9478	75	9615 ww	63	69120	116
8365 sp	60	9478 DVD	76	9620	63	69121	116
8365 w	58	9478 Buch	76	9630	63	69200	115
8365 wsp	60	9478 Buch e	76	9631	63	69300	115
8366 wsp 11	60	9480	79	9645	63	69310	116
8375 w	57/69	9481	79	9655	64	69320	116
8380	44	9482	86	9655 sp	64	MHB I	94
8380 p	47	9482 w	86	9670	64	MHB II	94
8385	58	9483	84	9715	111	MHB III	94
8395 w	57/69	9485	84	9770	111	MHB I E	94
8440 p	47	9486	84	9810	111	MHB II E	94
8445 stpp	54	9487	84	9815	111	MHB III E	94
8450	45	9488	84	9825	111	px 88	90
8450 p	47	9489-1	84	9835	111	PC I	90
8451 p	47	9489-2	84	9891 b	110	PC ST	90
8455	54	9491	86	9892 b	110		
8455 w	54	9492	64	9894 l	110		
8456	55	9493	64	9898 l	94/110		
8457	55	9495	64	9898 da	95		

D a n k e f ü r
I h r V e r t r a u e n

T h a n k s f o r y o u r
c o n f i d e n c e

R e m e r c i e m e n t
p o u r v o t r e
c o n f i a n c e

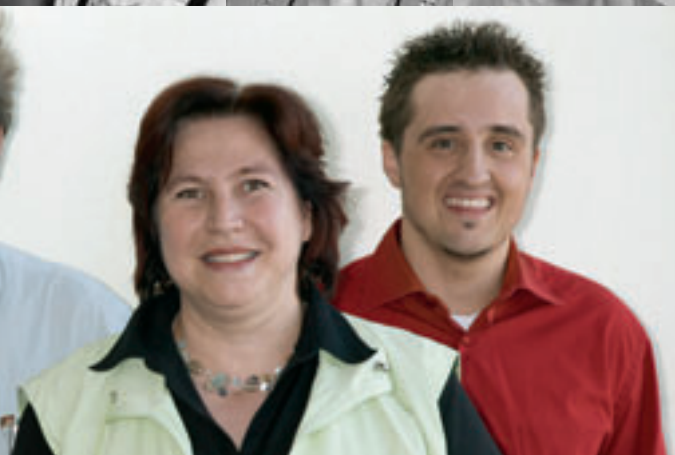


We care
for you





**Wir
sind für
Sie da**



**À votre
disposition**



Giesser Messer

rund um die Welt

around the world

**Mondialement
reconnu**



Johannes Giesser Messerfabrik GmbH
Raiffeisenstraße 15
D-71364 Winnenden-Hertmannsweiler
Germany

Telefon 071 95/1808-0
Telefax 071 95/644 66
e-mail: info@giesser.de
<http://www.giesser.de>

 **GIESSER
MESSER**
Alles im Griff